

# MODEL PKM-42

ET KIYMA MAKİNASI - MEAT MINCING MACHINE

En **Güvenilir** Olmak İçin,  
En **Güçlü** Olmak Gerekir !

Bunu biz değil, kullananlar söylüyor...



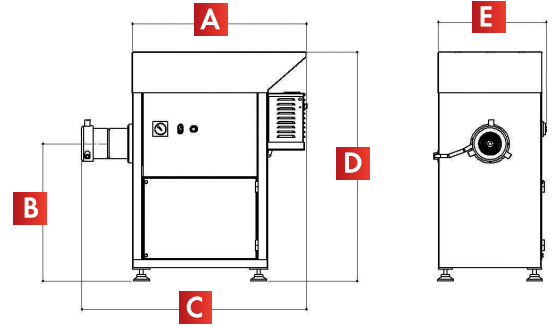
# PKM 42 (Ø130) ET KIYMA MAKİNASI

PKM 42 (Ø 130) MEAT MINCING MACHINE  
PKM 42 (Ø 130) МЯСОРУБКА



## MODEL PKM 42

Kapasitesi / Capacity	1200 Kg. Kuşbaşı kıyma, 600 Kg. İnce kıyma, donuk yağ ve donuk et çekmektedir. Opsiyonel olarak sinir ayırma özelliğine de sahiptir.
Kullanılan Voltaj / Used in Voltage	380/400 Volt 50/60 Hz 3 Phase
Motor gücü / Engine Power	Rediktörlü 42lik 5.5 Kw - 7.5 Kw
Çıkış devri / Output rpm	100/200 rpm
Amperi / Ampere	12,5 A
Hazne hacmi / Bowl capacity	70 lt
Ağırlığı / Weight	380 kg



Ölçüler (mm) Dimensions	A	B	C	D	E
PKM 42	985	778	1271	1297	611

## 🇹🇷 teknik bilgiler

Kasap, market, otel-restoranlarda ve et işleme sektöründe etin kıyma haline gelme işleminde kullanılması için özel olarak tasarlanmıştır.

- 1 ayna + 1 bıçakla veya 1 parçalayıcı + 2 ayna + 2 bıçakla çalışabilme özelliğine sahiptir.
- İsteğe bağlı olarak sinir ayırma sistemi ilave edilebilir.
- İsteğe bağlı olarak soğutucu sistemi ilave edilebilir.
- Kayış - kasnak sistemi ile çalışmaktadır.
- Tamamen 304 kalite paslanmazdan imal edilmiştir.
- Hijyendir.
- Temizlemesi son derece basit ve kolaydır.
- Tamamen CE direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.

Opsiyonel olarak sinir ayırma sistemi eklenebilir, ve donuk et çekimi için redüktörlü sistem eklenebilir.

## 🇷🇺 Техническая Характеристика

Специально спроектирована для производства фарша из мяса в специализированных мясных магазинах, супермаркетах, гостиницах, ресторанах и на предприятиях пищевой промышленности.

- Может работать в режиме 1 палета + 1 нож или 2 палеты + 1 нож
- Система сепаратора сухожилий может быть смонтирована по дополнительному заказу
- Редукторная система для перемолки мороженого мяса также может быть смонтирована по дополнительному заказу
- Работает на ремневой системе
- Полностью изготовлена из нержавеющей стали арт. качества 304
- Гигиенична
- Удобна в эксплуатации и проста в очистке
- Полностью соответствует стандартам ЕС
- Крайне удобна в работе



## 🇬🇧 technical specifications

- Capable of operating on 1 precutter + 2 plates + 2 knife system.
- Optional sinew separator system.
- Optional refrigerated system.
- Functions on a belt-hoop system.
- Entirely made up of 304 quality stainless metal.
- Hygienic.
- Extremely easy and simple to clean.
- Wholly conforms to CE directives.
- Very easy and simple to use.

Can be equipped optionally sinew separating system and special gearbox system to mince frozen meat.

