

**PLACA+ CUCHILLA**

| <b>PLACA</b> | <b>TALADRO</b>                                     |
|--------------|--|
| 8 (61mm)     | 2-2,5-3-3,5-4-4,5-5-6-7-8-10-12-14-16              |
| 12(69mm)     | 2-2,5-3-3,5-4-4,5-5-6-7-8-10-12-14-16-18-3 OJOS    |
| 22(82mm)     | 2-2,5-3-3,5-4-4,5-5-6-7-8-10-12-14-16-18-20-3 OJOS |
| 32(99mm)     | 2-2,5-3-3,5-4-4,5-5-6-7-8-10-12-14-16-18-20-3 OJOS |
| 42(130mm)    | 2-2,5-3-3,5-4-4,5-5-6-7-8-10-12-14-16-18-20-3 OJOS |

**SISTEMA ENTERPRISE**

Es el sistema de corte más sencillo

Se compone de una cuchilla de corte + una placa de extrusión.



El Sistema Enterprise se usa normalmente en picadoras de carne de tamaño pequeño y mediano con diámetros de placa hasta 98mm. Van equipadas de una cuchilla de estrella con hueco cuadrado y una placa de extrusión.

Las placas de extrusión de las picadoras dispondrán de huecos normalmente menores de 8 mm. Llegados a este punto es conveniente recordar que por normativa, si los huecos de las placas exteriores son mayores de 8mm hay que dotar a la picadora de un protector con micro de seguridad en la boca. Esto es sencillamente por seguridad, no vaya que a alguien se le ocurra meter un dedo

**SISTEMA UNGER**

Sistema Unger de doble y triple corte

El Sistema Unger se utiliza en máquinas de mayor tamaño y podemos encontrarlo en el mercado con sistema de doble corte ó triple corte, entendiéndolo como el número de placas del que se compone la picadora.

