

FICHA TÉCNICA



Produto: Cortador de Frios CAF CF 300 Automático

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício.

Cada detalhe feito sob medida.

O cortador de frios automático é um equipamento indicado para uso em: restaurantes, padarias e hotéis. Produzido em aço inox possui grande durabilidade e facilidade de higienização.

Detalhes Construtivos

Automático de fácil operação com transmissão por intermédio de correia e redutor.

Disco com diâmetro de 300mm.

Partes e peças que entram em contato com o alimento são feitas em aço inox. Demais partes em alumínio e aço carbono.

Pés reguláveis em PVC, regulagem de corte uniforme (cremalheira).

Fácil higienização e fácil manutenção.

Características Técnicas

Motor (Lâmina) - 0,25 kW (1/3 cv)

Motor (Braço) - 0,37 kW (1/2 cv)

Fase - 1

Voltagem - 127/220

Hz – 50 ou 60

Consumo – 1,051 kWh

Comprimento - 650 mm

Largura - 600 mm

Altura - 725 mm

Produção: 40 fatias/min

Dimensões do carro: 440 x 220 mm

Dimensões embalagem 690 x 745 x 900 mm

Normas Port. 371 / 2009

Peso líquido - 58,5 kg

Peso bruto - 79,5 kg

Observação: Esta máquina está disponível em motor monofásico.

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.