

Produto: Moedor Homogenizador de Carne CAF HG 120/114 DT

Mais segurança, mais qualidade

Indicado para hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte e frigoríficos.

O moedor homogenizador de carne HG 120-114 D/T é um equipamento indicado para uso em: hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte e frigoríficos. Motorreductor com engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, bocal fabricado em aço inox 304. Projetado com 6 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne, caracol fabricado em aço inox 304, com maior vazão para a carne e de passo variado, volante fabricado em aço inox 304, discos fabricado em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade e cruzetas em aço com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo.

Objetivo:

Diminuir a gordura existente na carne (aprox. 7% a 11%) e torná-la mais homogênea, ou seja, a cor fica mais avermelhada e consistente, devido ao processo de mistura da carne antes da remoagem

Cada detalhe feito sob medida

Mais inovações com foco em segurança e produtividade.

Detalhes Construtivos

- Motorreductor

Engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas.

- Bocal

Fabricado em aço inox 304. Projetado com 6 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne.

- Caracol

Fabricado em aço inox 304, com maior vazão para a carne e de passo variado.

- Volante

Fabricado em aço inox 304.



- Discos

Fabricado em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade.

- Cruzetas

Em aço com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo.

Características Técnicas

Fase 3

Voltagem 220 ou 380

Hz 50 ou 60

Consumo 10,16 kWh

Capacidade D-5mm até 700 kg/h (remoagem)

Capacidade da caçamba 80 kg / 100 L

Peso Líquido 380 kg

Peso bruto 420 kg

Motorreductor misturador 1,5 kW (2 cv)

Motorreductor moedor 7,5 kW (10 cv)

Comprimento 1515 mm

Largura 1360 mm (com escada)

Altura 2130 mm (com tampa acoplada aberta)

Altura até centro disco 770 mm

Observação

Equipamento de fácil higienização, podendo ser lavado sem problemas.

Fácil manutenção e operação

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.