

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

O moedor homogenizador de carne HG 120/114 D/T Acoplado 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 fabricados em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade e cruzetas feitas 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 18,55 kw/h

Capacidade D-5mm até 1.000 kg/h (remoagem)

Capacidade da caçamba 80 kg / 120 L

Capacidade da Caçamba do acoplamento 55 kg / 80 L

Peso Líquido 515 kg

Peso bruto 560 kg

Motorreductor misturador 1,5 kW (2 cv)

Motorreductor moedor inferior 7,5 kW (10 cv)

Motorreductor acoplamento 7,5 kW (10 cv)

Comprimento 2770 mm (desacoplado)

Largura 1360 mm (com escada)

Altura 2610 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.