

Produto: Moedor Homogenizador de Carne CAF Mini HG 22

Mais segurança, mais qualidade.

Indicado para hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte e frigoríficos. O moedor homogenizador de carne Mini HG 22 é um equipamento indicado para uso em: hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte e frigoríficos. Motorreductor feito com engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, bocal fabricado em aço inox 304. Projetado com 3 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 feitas 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 3 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 1,8 kWh

Capacidade D-5mm até 500 kg/h

Capacidade da caçamba 8 kg / 15 L

Peso Líquido 77 kg

Peso bruto 87 kg

Motorreductor misturador 0,37 kW (1/2 cv)

Motorreductor moedor 1,1 kW (1,5 cv)

Comprimento 1000 mm

Largura 400 mm

Altura 520 mm

Altura até centro disco 170 mm

Observação

Equipamento de fácil higienização, podendo ser lavado sem problemas

Fácil manutenção e operação

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.