

Produto: Moedor Homogenizador de Carne CAF HG 80/98

Mais segurança, mais qualidade

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

O moedor homogenizador de carne CAF HG 80/98 é um equipamento indicado para uso em: hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte e frigoríficos. Engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, seu bocal é fabricado em aço inox 304.

Projetado com 4 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne. O caracol é fabricado em aço inox 304, com maior vazão para a carne e de passo variado, discos fabricados em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade e cruzetas feitas aço com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo. Características que tornam a CAF HG 80/98 um excelente produto.

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 4 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 6,01 kWh

Capacidade D-5mm até 900 kg/h

Capacidade da caçamba 56 kg / 83 L

Peso Líquido 270 kg

Peso bruto 320 kg

Motorreductor misturador 0,75 kW (1 cv)

Motorreductor moedor 4,5 kW (6 cv)

Comprimento 1600 mm

Largura 560 mm

Altura 1865 mm

Altura até centro disco 832 mm

Ficha técnica atualizada em 29/05/2018.