

Produto: Misturadeira de Carne CAF M 120

Mais segurança, mais qualidade

Equipamento indicado para uso em pequenas e médias indústrias de embutidos

Cada detalhe feito sob medida

Mais inovações com foco em segurança e produtividade.

A misturadeira de carne M-120 é um equipamento indicado para uso em pequenas e médias indústrias de embutidos. Estrutura construída em aço inox, caçamba, eixos, pás, tampa e protetores construídos em aço inox. Trabalha com dois eixos, conectados a seis pás, cujo movimento composto proporciona uma mesclagem perfeita. A Misturadeira de carne M-120 é dotada de sistema basculante que permite esvaziar a caçamba de forma simples e prática. Equipada com tampa protetora na caçamba.

Objetivo:

Misturar de maneira homogênea as carnes com temperos e condimentos, proporcionando sabor e aromatização uniforme.

Características Técnicas

Detalhes construtivos

- Estrutura construída em aço inox
- Caçamba, eixos, pás, tampa e protetores construídos em aço inox
- Polias, mancais e engrenagens em ferro fundido estanhado ou pintado

Caçamba

- Fabricada inteiramente em aço inox de formato especial que evita o acúmulo de massas.
- Trabalha com dois eixos, conectados a seis pás cujo movimento composto proporciona uma mesclagem perfeita.
- Dotada de sistema basculante que permite esvaziar a caçamba de forma simples e prática.
- Equipada com tampa protetora na caçamba



Motor 1,5 kW (2 cv)

Fase 1 ou 3

Voltagem 127 ou 220 (monofásica) ou 220 ou 380 (trifásica)

Hz 50 ou 60

Consumo 2,14 kWh ou 1,95 kWh

Capacidade da Caçamba 120L/80kg

Peso Líquido 132 kg

Peso bruto 162 kg

Comprimento 1150 mm

Largura 560 mm

Altura 1200 mm

Observação

Esta máquina está disponível em motor monofásico ou trifásico.

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.