

## **Produto: Misturadeira de Carne CAF M 121**

Mais segurança, mais qualidade

Equipamento indicado para uso em pequenas e médias indústrias de embutidos

A misturadeira de carne M-121 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 um eixo, conectados a duas pás, cujo movimento composto proporciona uma mesclagem perfeita. A Misturadeira de carne M-121 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.

Cada detalhe feito sob medida

Mais inovações com foco em segurança e produtividade.

### **Características Técnicas**

#### **Detalhes construtivos**

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

#### **Caçamba**

- 1 -Fabricada inteiramente em aço inox de formato especial que evita o acúmulo de massas.
- 2-Trabalha com um eixo, conectados a duas pás cujo movimento composto proporciona uma mesclagem perfeita.
- 3- Dotada de sistema basculante que permite esvaziar a caçamba de forma simples e prática.
- 4- 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 106 kg

Peso bruto 136 kg

Comprimento 1060 mm

Largura 440 mm

Altura 1000 mm

Observação:

Esta máquina está disponível em motor monofásico ou trifásico

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.