

## **Produto: Misturadeira de Carne CAF M 180**

A misturadeira de carne M-180 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-180 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 dois eixos, conectados a seis 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 2,2 kW (3 cv)

Fase 3

Voltagem 220 ou 380

Hz 50 ou 60

Consumo 2,6 kWh



Capacidade da Caçamba 180L / 120kg

Peso Líquido 273 kg

Peso bruto 306 kg

Comprimento 1350 mm

Largura 1000 mm

Altura 1140 mm

Observação

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.