

## **Produto: Misturadeira de Carne CAF M 61**

Mais segurança, mais qualidade

Equipamento indicado para uso em pequenas e médias indústrias de embutidos

A misturadeira de carne M-61 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-61 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 0,75 kWh (1 cv)

Fase 1 ou 3

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

Hz 50 ou 60

Consumo 1,18 kWh ou 0,932 kWh

Capacidade da Caçamba 40kg/60L

Peso Líquido 73 kg

Peso bruto 93 kg

Comprimento 850 mm

Largura 370 mm

Altura 850 mm

Observação

Esta máquina está disponível em motor monofásico ou trifásico

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.