

# FICHA TÉCNICA



## **Produto: Misturadeira de Carne CAF M 60**

Mais segurança, mais qualidade

Equipamento indicado para uso em pequenas e médias indústrias de embutidos

A misturadeira de carne M-60 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-60 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.

### **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



#### Informações adicionais

Motor 0,75 kW (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 74 kg

Peso bruto 97 kg

Comprimento 1150 mm

Largura 400 mm

Altura 850 mm

#### Observação

Esta máquina está disponível em motor monofásico ou trifásico

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.