



FICHA TÉCNICA

Produto: Picador de Carne CAF 114 DS Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício.

Picador de Carne Industrial CAF 114 DS Inox
Cada detalhe feito sob medida

O picador de carne industrial CAF 114 DS inox é um equipamento indicado para uso em: açougues, cozinhas industriais e frigorífico. A bandeja é fixa no equipamento, contruída em aço inox com protetor de segurança. Possui sistema de redução de polias e correias em “V”, ao todo são 6 correias. O bocal é fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado e projetado com 6 ranhuras permitindo trabalhar com carne congelada (cortada em pedaços pequenos, neste caso, a produção será menor). O caracol é fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado e trabalha livre sobre mancais de rolamento não ocasionando aquecimento e desgaste da máquina proporcionando assim uma maior durabilidade. O volante é fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado. Seus discos são produzidos em aço com tratamento térmico para maior durabilidade

Detalhes Construtivos

Capacidade aproximada de moagem
Para massa mortadela: até 1000 kg/h em disco de 5 mm.
Para massa linguiça: até 1.700kg/h em disco de 5mm.

Bandeja
Fixa no equipamento, construída em aço inox com protetor de segurança

Redutor
Sistema de polias e correias em “V”. (6 correias)

Bocal
Fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado. Projetado com 6 ranhuras permitindo trabalhar com carne congelada (cortada em pedaços pequenos, neste caso a produção será menor).

Caracol
Fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado, trabalha livre sobre mancais de rolamento não ocasionando aquecimento e desgaste da máquina, proporcionando-lhe longa vida.



Volante

Fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado

Acabamento externo

Revestida totalmente e aço inoxidável

Discos

Fabricado em aço com tratamento térmico para maior durabilidade.

Cruzetas

Fabricadas em aço usinado com tratamento térmico permanecendo afiadas por muito tempo

Montagens

Dupla: 1 pré-cortador, 1 cruzeta dupla, 1 disco furo médio, 1 anel estreito e 1 anel largo

Tripla: 1 pré-cortador, 2 cruzetas dupla, 1 disco furo médio, 1 disco furo fino e 1 anel estreito

Características Técnicas

Motor 7,5 kW (10 cv)

Fase 3

Voltagem 220 ou 380

Hz 50 ou 60

Consumo 8,85 kWh

Comprimento 880 mm

Largura 640 mm

Altura 1150 mm

Altura até centro disco 760 mm

Capacidade D-5mm até 1700 kg/h

Peso líquido 308 kg

Peso bruto 341 kg

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.