

Produto: Picador de Carne CAF 98 D-SM Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício.

Cada detalhe feito sob medida.

O picador de carne CAF 98 D-SM Inox é um equipamento indicado para uso em: açougues, hamburguerias, restaurante, supermercados e indústria de alimentos. A capa é produzida em aço inox, sistema de bandeja produzida em aço inox com protetor de segurança. O redutor possui 4 engrenagens helicoidais extremamente resistentes e silenciosas que trabalham imersas em banho de óleo proporcionando grande durabilidade.

O bocal é produzido em ferro fundido estanhado. Projetado com 3 ranhuras que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem de carne. O caracol e o volante são fabricados em ferro fundido nodular estanhado. Os discos são fabricados em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. Uma característica importante são as cruzetas. Feitas em aço CRV microfundido. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada.

Detalhes Construtivos

Capa

Construída em aço inox

Bandeja

Construída em aço inox com protetor de segurança

Redutor

Com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade.

Bocal

Fabricado em ferro fundido estanhado.

Projetado com 3 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne.

Caracol

Fabricado em ferro fundido nodular estanhado.



FICHA TÉCNICA

Volante

Fabricado em ferro fundido nodular estanhado.

Discos

Fabricado em aço com tratamento térmico para maior durabilidade.

Cruzetas

Em aço CRV microfundidos.

Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada

Características Técnicas

Motor 2,2 kW (3 cv)

Fase 1 ou 3

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

Hz 50 ou 60

Consumo 3,48 kWh ou 2,58 kWh

Comprimento 845 mm

Largura 410 mm

Altura 530 mm

Altura até centro disco 260 mm

Capacidade D-5mm até 700 kg/h

Peso líquido 67 kg

Peso bruto 78 kg

Observação Esta máquina está disponível em motor monofásico ou trifásico

Ficha técnica atualizada em 30/05/2018.