

FICHA TÉCNICA



Produto: Picador de Carne CAF 10 Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício

Cada detalhe feito sob medida

O picador de carne CAF 10 Inox é um equipamento indicado para uso em: açougues, restaurantes e hotéis. 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 assim como o caracol e o volante. Os discos são fabricados em aço ou aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade. Uma característica importante são as cruzetas. Feitas em aço CRV ou aço inox, ambos os modelos são microfundidos. 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

Caracol

Fabricado em ferro fundido estanhado



Volante

Fabricado em ferro fundido estanhado

Discos

Fabricado em aço ou aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade.

Cruzetas

Em aço CRV ou aço inox, ambos modelos são microfundidos e com tratamento térmico, com design projetado para que se mantenha sempre afiada

Características Técnicas

Motor 0,37 kW (1/2 cv)

Fase 1

Voltagem 127 ou 220

Hz 50 ou 60

Consumo 0,660 kWh

Comprimento 640 mm

Largura 270 mm

Altura 330 mm

Altura até centro disco 148 mm

Capacidade D-5mm até 180 kg/h

Peso líquido 26 kg

Peso bruto 30 kg

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.