

FICHA TÉCNICA



Produto: Picador de Carne CAF 106 C Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício.

O picador de carne industrial CAF 106 C Inox é um equipamento indicado para uso em: açougues, cozinhas industriais e frigoríficos. 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 5 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 de mortadela: até 700 kg/h em disco de 5mm.

Para massa de linguiça: até 1.200kg/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 5 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 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 5,5 kW (7,5 cv)

Fase 3

Voltagem 220 ou 380

Hz 50 ou 60

Consumo 6,2 kWh

Comprimento 880 mm

Largura 640 mm

Altura 1150 mm

Altura até centro disco 760 mm

Capacidade D-5mm até 1200 kg/h

Peso líquido 280 kg

Peso bruto 310 kg

Observação

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.