

FICHA TÉCNICA



Produto: Picador de carne CAF 22 Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício

Cada detalhe feito sob medida

O picador de carne CAF 22 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 ou aço inox. Projetado com 3 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem de carne. O caracol e o volante são produzidos em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado. 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 ou aço inox. Projetado com 3 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne

Caracol

Fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado

Volante

Fabricado em aço inox ou ferro fundido nodular estanhado

Discos

Em aço ou aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade

Cruzetas

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

Características Técnicas

Motor 0,92 kW (1,25 cv)

Fase 1 ou 3

Voltagem 127 ou 220 (monofásica) ou 220 ou 380 (trifásica)

Hz 50 ou 60

Consumo 1,343 kWh ou 1,203 kWh

Comprimento 720 mm

Largura 315 mm

Altura 410 mm

Altura até centro disco 184 mm

Capacidade D-5mm até 300 kg/h

Peso líquido 40 kg

Peso bruto 47 kg

Observação: Esta máquina está disponível em motor monofásico ou trifásico

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.