

Produto: Picador de Carne CAF 22 Total Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício.

Cada detalhe feito sob medida

O picador de carne CAF 22 Total 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 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. Os discos são aço ou aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade. Uma característica importante são as cruzetas. Feitas aço inox e 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 aço inox. Projetado com 3 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne

Caracol

Fabricado em aço inox

Volante

Fabricado em aço inox



Discos

Fabricado em aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade.

Cruzetas

Em aço inox. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada

Características Técnicas

Motor 1,1 kW (1,5 cv)

Fase 1 ou 3

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

Hz 50 ou 60

Consumo 1,57 kWh ou 1,33 kWh

Comprimento 780 mm

Largura 345 mm

Altura 432 mm

Altura até centro disco 204 mm

Capacidade D-5mm até 350 kg/h

Peso líquido 42 kg

Peso bruto 47 kg

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.