

Produto: Picador de Carne CAF 8 Inox

Mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício.

Cada detalhe feito sob medida

O picador de carne CAF 8 Inox é um equipamento indicado para lanchonetes, hotéis, restaurantes e outros. A capa e a bandeja são produzidas em aço inox. 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 produzidos em ferro fundido nodular estanhado. Os discos são fabricados em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. Uma característica importante são as cruzetas que são 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 que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne

Caracol

Fabricado em ferro fundido nodular estanhado



Volante

Fabricado em ferro fundido nodular estanhado

Discos

Em aço com tratamento térmico para maior durabilidade.

Cruzetas

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

Características Técnicas

Motor 0,25 kW (1/3 cv)

Fase 1

Voltagem 127/220

Hz 50 ou 60

Consumo 0,468 kWh

Comprimento 495 mm

Largura 260 mm

Altura 380 mm

Altura até centro disco 122 mm

Capacidade D-5mm até 60 kg/h

Peso líquido 14 kg

Peso bruto 15,5 kg

Observação: Esta máquina está disponível em motor monofásico

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.