

FICHA TÉCNICA



Produto: Picador de Carne CAF 98 S 2 CV Inox

O Picador de Carne CAF 98 S 2 CV Inox é um equipamento indicado para uso em: açougues, supermercados e cozinhas industriais. 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. Projetado com 4 ranhuras que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem de carne. O caracol e o volante são fabricados em 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 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. Projetado com 4 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne.

. Discos

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



. Caracol

Fabricado em ferro fundido nodular estanhado.

. Volante

Fabricado em ferro fundido

. Cruzetas

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

Características Técnicas

Motor 1,5 kW (2 cv)

Fase 1 ou 3

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

Hz 50 ou 60

Consumo 2,14 kWh ou 1,77 kWh

Comprimento 850 mm

Largura 410 mm

Altura 535 mm

Altura até centro disco 260 mm

Capacidade D-5mm até 700 kg/h

Peso líquido 68 kg

Peso bruto 80 kg

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.