

Produto: Moedor Homogenizador de Carne CAF HG 120/114 DT

Mais produtividade, segurança, e qualidade.

O moedor homogenizador de carne HG 120-114 D/T é um equipamento indicado para uso em: hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte, hamburguerias, indústria de alimentos e frigoríficos. Motorreductor com engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, bocal fabricado em aço inox 304. Projetado com 6 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne, caracol fabricado em aço inox 304, com maior vazão para a carne e de passo variado, volante fabricado em aço inox 304, discos fabricado em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade e cruzetas em aço com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo.

Objetivos e Vantagens:

- Grande diminuição de mão de obra aplicada ao processo de moagem e remoagem, devido a alimentação do produto de uma só vez via caçamba.
- Baixa manipulação da carne pelo operador evitando contaminação e aumento da temperatura do produto.
- Se desejar pode se fazer o processo de homogenização da carne após a primeira moagem, resultando numa carne mais avermelhada, marmorizada com textura diferenciada.

Cada detalhe feito sob medida.

Mais inovações com foco em segurança e produtividade.

Detalhes Construtivos

- Motorreductor

Engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas.

- Bocal

Fabricado em aço inox 304. Projetado com 6 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne.

- Caracol

Fabricado em aço inox 304, com maior vazão para a carne e de passo variado.

- Discos

Fabricado em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade.

- Volante

Fabricado em aço inox 304.

- Cruzetas

Em aço com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo.

Características Técnicas

Fase 3

Voltagem 220 ou 380

Hz 50 ou 60

Consumo 10,16 kWh

Capacidade D-5mm até 700 kg/h (remoagem)

Capacidade da caçamba 80 kg / 100 L

Peso Líquido 380 kg

Peso bruto 420 kg

Motorreductor misturador 1,5 kW (2 cv)

Motorreductor moedor 7,5 kW (10 cv)

Comprimento 1515 mm

Largura 1360 mm (com escada)

Altura 2130 mm (com tampa acoplada aberta)

Altura até centro disco 770 mm

Observação

Equipamento de fácil higienização, podendo ser lavado sem problemas.

Fácil manutenção e operação

Ficha técnica atualizada em 12/05/2020.