

Produto: Moedor Homogenizador de Carne Mini HG 98

Mais produtividade, segurança, e qualidade

O moedor homogenizador de carne Mini HG 98 é um equipamento indicado para uso em: hipermercados, supermercados, casas de carne de grande porte, hamburguerias, indústria de alimentos e frigoríficos.

Motorreductor feito com Engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, seu bocal é fabricado em aço inox 304.

Projetado com 4 ranhuras, o que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne. O caracol é fabricado em aço inox 304, com maior vazão para a carne e de passo variado, discos fabricados em aço com tratamento térmico, para maior durabilidade e cruzetas feitas aço com tratamento térmico, permanecendo afiadas por muito tempo. Características que tornam a Mini HG 98 um excelente produto.

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 4 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.

- Cruzetas

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

Características Técnicas

Fase 3

Voltagem 220 ou 380

Hz 50 ou 60

Consumo 2,5 kWh

Capacidade D-5mm até 900 kg/h

Capacidade da caçamba 16 kg / 30 L

Peso Líquido 135 kg

Peso bruto 165 kg

Motorreductor misturador 0,55 kW (3/4 cv)

Motorreductor moedor 1,5 kW (2 cv)

Comprimento 1100 mm

Largura 500 mm

Altura 600 mm

Altura até centro disco 160 mm

Observação

Equipamento de fácil higienização, podendo ser lavado sem problemas.

Fácil manutenção e operação

Ficha técnica atualizada em 12/05/2020