



CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

Fase 3
Voltagem 220/380 V
Hz 50/60
Consumo 2,5 kWh
Capacidade 20Kg/30L
Peso líquido 135Kg
Peso bruto 165Kg
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 o centro disco 160 mm

DETALHES CONSTRUTIVOS

MOTORREDUTOR 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 carne e passo variado.
VOLANTE Fabricado em aço inox 304.
DISCO Fabricado em aço inox com tratamento térmico, para maior durabilidade.
CRUZETA Fabricado em aço inox com tratamento térmico, para maior durabilidade.
Montagem de Corte (Duplo) Pré-cortador / cruzeta dupla / disco

Observação: Equipamento de fácil higienização, podendo ser lavado sem problemas. Fácil manutenção e operação, acompanha 1 pré-cortador inox, 1 cruzeta dupla inox e 1 disco 5mm inox.



Objetivos e Vantagens

Cada detalhe feito sob medida.

- 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 homogeneização da carne após a primeira moagem, resultando numa carne mais avermelhada, marmorizada com textura diferenciada.

Mais produtividade, mais inovações com foco em segurança e produtividade.

PRODUTIVIDADE

MOAGEM EM DISCO 5MM: 14,400kg/min

REMOAGEM EM DISCO 5MM: 14,400kg/min

MÉDIA MOAGEM E REMOAGEM: 7,500kg/min ou 450kg/h

Tempo de produção sem considerar o tempo de alimentação da carne na caçamba

Onde é indicado o uso do CAF HG 98?

Casas de carnes de médio e grande porte, hamburguerias, supermercados, hipermercados, indústria de alimentos e frigoríficos.