



MOEDORES HOMOGENEIZADORES DE CARNES

Misturam e moem grandes quantidades de carne, aumentando a produtividade, tornando a carne mais homogênea e reduzindo a gordura aparente.



HS-98

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX, BOCA 98 INOX

MAIS QUE UM MOEDOR DE CARNE

Com tamanho e construção robusta é ideal para grandes produções. Sua operação automática torna o processo mais rápido e seguro, e o sistema de homogeneização agrega valor ao produto, sendo indispensável para venda no auto serviço.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Boca e caracol em inox microfundido
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Caçamba com capacidade de 30 kg
- ✓ Painel intuitivo
- ✓ Melhora a apresentação do produto
- ✓ Reduz a gordura aparente
- ✓ Deixa o operador livre para outras atividades
- ✓ Operação automática
- ✓ Discos de 3 e 5 mm inclusos



Opção de acionamento por pedal



SITE



VÍDEO

MOTOR DE 3 CV



Robusto e durável, todo em inox



Cavalete com gaveta para apoiar caixas



Sistema de trava de segurança na tampa

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	HS-98	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	
Potência nominal	2.208-368 W	
Potência do motor	3-0,5 HP-CV	
Consumo	2,58 kW-h	
Dimensões (AxLxP)	1.300 x 520 x 1.200 mm	
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.500 x 680 x 1.330 mm	
Peso líquido / bruto	183,00 kg / 203,00 kg	
Produção aproximada	até 900 kg/h	
Capacidade da caçamba	41 L / 31 kg	
Classificação fiscal (NCM)	84385000	
EAN-13	7895707641518 7895707643130	