



## HOMOGEINIZADORES

Processe, misture e homogeneíze diferentes tipos de carnes em segundos.

### HS-22 SC

Homogeneizador sem cavalete



### HS-22 CC

Homogeneizador com cavalete



### CARNES PEREITAS EM SEGUNDOS

Moedor com sistema de homogeneização que distribui as partículas de gordura, melhorando a cor e a textura da carne moída. Para moer carnes rapidamente e com mais segurança. Otimiza sua operação e agrega valor ao seu produto.

CONJUNTO ÚNICO DE SEGURANÇA

PATENTEADO

DISCO DE 3 mm E 5 mm INCLUSO



1 ANO DE GARANTIA



Pedal de acionamento em ambos modelos



Tampa transparente para visualização interna

- Boca inox
- Controle de textura
- Tanque e pá misturadoras
- Caçamba para processar até 16kg de uma só vez
- Deixa o operador livre para outras tarefas
- Reduz a gordura aparente
- Produzido em aço inox 304
- Discos de 3 e de 5mm inclusos



DISCO 8 mm VENDIDO SEPARADAMENTE



SUPORTE PARA BANDEJA INCLUSO Modelo HS-22CC

MODELO	HS-22SC	HS-22CC
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	1472-246 W	1472-246 W
Potência do motor	2 – 0,33CV	2 – 0,33CV
Consumo	1,72 KW/h	1,72 KW/h
Dimensões [AxLxP]	625 x 480 x 990	1255 x 480 x 990 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	800 x 585 x 1160 mm	1460 x 585 x 1160 mm
Peso líquido / bruto	96 kg / 121 kg	115 kg / 146 kg
Produção aproximada	600 kg/h	600 kg/h
Capacidade da caçamba	22 L / 16 kg	22 L / 16 kg
Classificação fiscal (NCM)	84385000	84385000
EAN-13	7895707708198 7895707708204 7895707708211	7895707705494 7895707707054 7895707705470