



HOMOGEINIZADORES

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

HS-22SC

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX,
BOCA 22 INOX, SEM CAVALETE



HS-22CC

MOEDOR HOMOGENEIZADOR DE CARNE INOX,
BOCA 22 INOX, COM CAVALETE



CARNES PERFEITAS EM SEGUNDOS

Com tamanho compacto e grande potência,
entrega muito mais produtividade.
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.



Pedal de acionamento em ambos modelos



Tampa transparente para visualização interna



SUPORTE PARA BANDEJA INCLUSO
Modelo HS-22CC

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Boca e caracol em inox microfundido
- ✓ Sensor de segurança na tampa
- ✓ Caçamba com capacidade de 16 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



MOTOR DE 2CV
CAÇAMBA DE 16 KG



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 – 0,33 HP-CV	2 – 0,33 HP-CV
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

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.