



## 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-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 agrupa valor ao produto, sendo indispensável para venda no auto serviço.



**PATENTEADO**

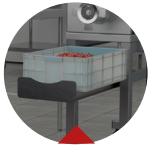
**DISCO 8 mm**  
VENDIDO SEPARADAMENTE



Pedal de acionamento  
em ambos modelos



Tampa transparente para  
visualização interna



**SUporte para  
BANDEJA INCLUSO**  
Modelo HS-22CC



**MOTOR DE 2CV  
CAÇAMBA DE 16 KG**



SITE  
HS-22SC



SITE  
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

#### 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