



MOEDORES DE CARNES

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PS8

MOEDOR DE CARNE BOCA 8



- Acompanha disco 5mm e 8mm

PS10

MOEDOR DE CARNE BOCA 10



- Acompanha disco 5mm



Modelo PS8 conta com 03 funis diferentes para produção de embutidos

EFICIÊNCIA E PRATICIDADE NO PROCESSAMENTO DE CARNES

Os moedores de Carne PS8 e PS10 da Skymssen são ideais para atender desde pequenas produções domésticas até demandas comerciais em restaurantes, sítios e pequenas casas de carne. Projetados para moer diversos tipos de carnes como bovina, suína, frango e peixe.



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm
VENDIDO SEPARADAMENTE

- Motor de 0,5cv bivolt
- Construído em aço inox
- Fácil higienização
- Modelo PS8 conta com 03 funis diferentes para produção de embutidos
- Sistema de Corte Preciso
- Bocal em ferro fundido estanhado
- gabinete e bandejas e em aço inox
- Design Compacto e ergonômico

MODELO	PS8	PS10
Tensão elétrica / frequência / fases	127/220 V / 60 Hz / 1 [Bivolt]	127/220 V / 60 Hz / 1 [Bivolt]
Potência nominal	368 W	368 W
Potência do motor	0,5 CV	0,5 CV
Consumo	0,37 kW/h	0,37 kW/h
Dimensões [AxLxP]	444 x 341 x 331 mm	460 x 280 x 580 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	260 x 360 x 310 mm	340 x 400 x 530 mm
Peso líquido / bruto	13,5 kg / 16 kg	18,5 kg / 21,5 kg
Produção aproximada	50 kg/h	200 kg/h
Classificação fiscal [NCM]	84385000	84385000
EAN-13	7895707709096	7895707709102