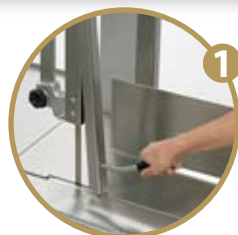
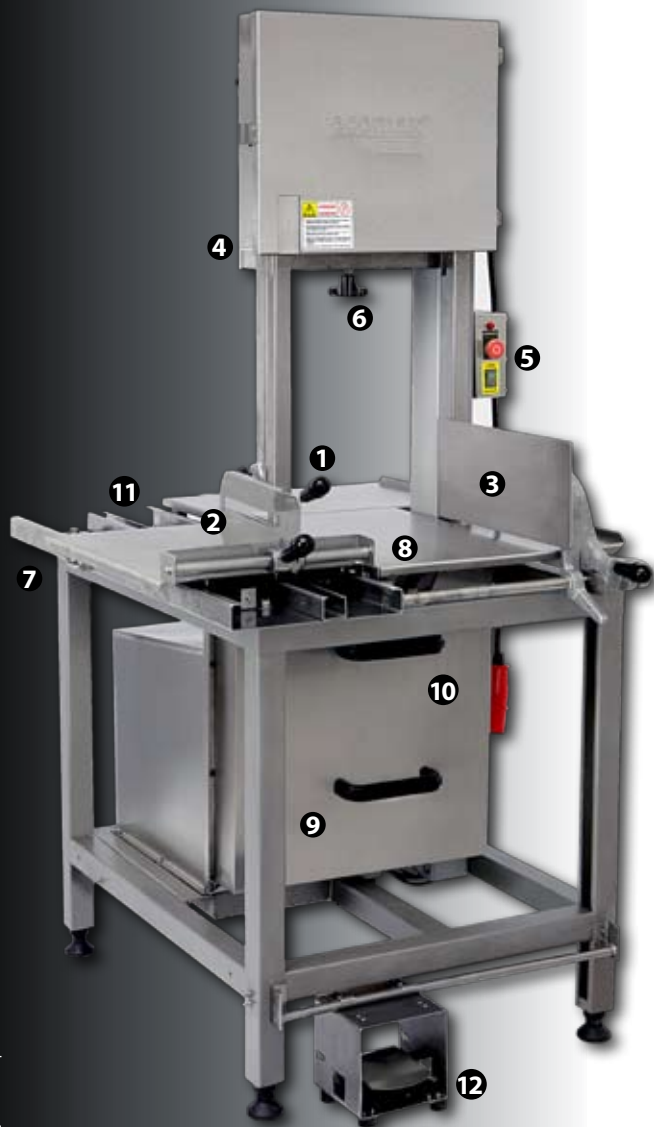


Serra Fita HSF3200

ecomax™

by HOBART

A nova Serra HSF3200 tem construção robusta em aço inoxidável AISI 304, possui diversos dispositivos de segurança, é muito fácil de operar e de limpar. Motor 2cv. Lâmina 3200 cm.



Empurrador frontal

Empurrador articulável para a carne que cobre toda a lâmina protegendo a mão do operador.



Apoiador Esquerdo

O apoiador empurra a carne para o corte e simultaneamente protege a mão do operador.



Apoiador Direito

Funciona como um graduador preciso da espessura da carne e também protege a mão do operador.



Regulador de Altura

Este regulador deixa a lâmina exposta somente na altura necessária para o corte, protegendo o operador.



Painel de Controle

Está estrategicamente posicionado na frente e na altura dos olhos do operador.



Ajuste da Lâmina

Ergonomicamente posicionado entre a polia superior e a mesa de trabalho para fácil acesso à qualquer operador.



Trava da mesa

Mesas de corte bipartida, deslizante em rolamentos de esferas proporcionando leveza e agilidade na operação. Trava na mesa para a segura preparação da carne para o corte.



Mesa Graduada

A mesa fixa possui uma régua graduadora para padronização e precisão no corte da carne.



Limpadores da Serra

Estão posicionados para a devida limpeza da serra a fim de não passar resíduos da carne entre os cortes.



Desmontagem

Partes facilmente removíveis para a limpeza, mais agilidade e maior produtividade.



Coletor de farelos

Prático para a remoção dos farelos dos ossos, mais agilidade na operação e limpeza



Pedal Pneumático

O equipamento pode ser ligado e desligado através deste pedal de forma rápida e segura (componente opcional).

Conheça mais vantagens dos equipamentos para supermercados

HOBART

Fatiadores de Frios

Alta qualidade de corte aliada a produtividade.



X33A automático

O fatiador de frios e bifes X33A foi desenvolvido com novas tecnologias que oferecem inigualável performance na operação e limpeza. Alta qualidade de corte aliada à produtividade são as características marcantes deste equipamento que fatia de 20 a 180 fatias por minuto num simples toque no seu painel que possui 3 velocidades mais 3 cursores de corte. Funciona também na operação semi-automática. Possui uma excelente lâmina de aço inoxidável com 33 cm de diâmetro com anel protetor e um afiador inovador que permite uma afiação mais precisa e uniforme garantindo maior durabilidade da lâmina.

EDGE-AUTO automático

2 velocidades: 36 e 51 fatias por minuto. Lâmina de 30 cm de diâmetro, com protetor frontal e circular. Corpo superior em alumínio anodizado e base pintada na cor preta.



EDGE semi-automático

Lâmina de 30 cm de diâmetro, com protetor frontal e circular. Corpo em alumínio anodizado.

Homogeneizador de Carne

4246

Capacidade: até 27 kg por minuto. Bocal #32. Motores: 7,5 cv para moagem e 1 cv para mistura. Construção robusta em aço inoxidável. Acessórios standard: 2 facas, 2 placas de 1/8", 2 placas de 3/16", 1 acionador tipo pedal, 1 chave de aperto, 1 direcionador de bocal e 4 rodízios, 2 com travas.



Processador de Alimentos

Rala, desfia, fatia, corta em cubos e palitos frutas, legumes, folhas verdes, queijos, amêndoas e chocolate, sem esmagar. Excelente opção para o preparo de saladas, molho vinagrete, sanduíches, recheios de bolos e coberturas de pizzas.



FP100

Capacidade: até 6 kg por minuto.

LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL SUBSTITUÍVEIS SEM FERRAMENTA



Embaladora



MWS

Capacidade: até 360 bandejas por hora. Filme até 400 mm de comprimento. Resistência de corte em barra.

HOBART

lealdade ao seu negócio

(11) 2014 8086
www.hobart.com.br