INOVAÇÃO com SEGURANÇA operacional? NÓS TEMOS!

HOBART

LEALDADE AO SEU NEGÓCIO

Aqui você encontra equipamentos desenvolvidos com base na nova norma regulamentadora NR12 e na nota técnica 94/2009 com laudos de conformidade do Inpame (Instituto Nacional de Prevenção aos Acidentes em Máquinas e Equipamentos)

Homogeneizador de Carne

MINI HOMOGENEIZADOR MH3012/SEG

ecomax™ by HOBART

LANÇAMENTO APAS

- Tanque: 30kg
- Bocal #32
- Produção: 12 kg/minuto
- Potência total: 3 ½ CV

Conjunto de moagem em aço inox

Painel de Comando dotado de botões reset e parada de emergência

Mesa suporte em aço inox

Construído em aço inoxidável, estrutura robusta, fácil e seguro de operar e limpar. O resultado de seu processamento é uma carne moída super homogênea, com tom mais avermelhado e padronização no teor de gordura entre 7% e 11%.

Segurança do operador: Trava e sensor de segurança na tampa superior, botão de emergência, botão reset, relê de sequência de fase, chave geral com cadeado para a manutenção. A higienização também é muito fácil pois todas as peças do cilindro são removíveis para lavagem, inclusive os braços misturadores. Todos os comandos com tensão 24V.

Medidor de Gordura

F101

Carne moída

light

O medidor de gordura aliado ao Homogeneizador de carne proporcionam melhor visibilidade do seu produto final.

» Este kit exclusivo mede o percentual de gordura da carne moida de forma fácil, rápida e precisa.
» Voltagem 220V/60Hz/1

Moedor de Carne

4B22/SEG

Operação silenciosa, proteção ao operador e agilidade na higienização do dia a dia. Botões de emergência e reset. Relês de sequência de fase, sensor de segurança monitorado por relês de duplo canal na bandeja. Comandos com tensão 24V. Bandeja com 47mm diâmetro ABNT 13767/2002.

» Capacidade até 360 kg/hora – Bocal #22
» Motor ½ CV – Voltagem 220V/60Hz/1

Amaciador de Bifes

403/SEG

Rapidez, segurança e facilidade de uso com design translúcido que permite total visão da operação. Segurança com sensor eletro magnético remoto não permite funcionamento sem a cobertura do motor ou cobertura transparente. Cobertura impede que a mão do operador toque nas lâminas, botões de emergência e reset, chave geral com cadeado para manutenção.

» Capacidade até 600 bifes por hora. - Lâminas e Eixos em aço inoxidável especial para trabalho pesado.Motor 1/2 CV.

Serra Fita

HSF3200/SEG

» Construção em aço inoxidável.
» Lâmina de 3.200 cm.
» Motor 2 CV.

Possui moto-freio para parada imediata, regulador de altura da lâmina, empurradores frontal e laterais, botão de emergência, botão reset para rearme do sistema de segurança, relê de sequência de fase, sensores de segurança monitorados por relês de duplo canal instalados nas tampas de proteção das polias e chave geral com cadeado para a manutenção. Todos os comandos com tensão 24V.

Cortadores de Frios

Segurança com ergonomia ao operador são atributos únicos nestes cortadores de frios. Construção em corpo único com cantos arredondados em alumínio anodizado polido. Conjunto de afiação, protetor da lâmina com sensores de segurança, anel de segurança permanente, graduador de espessura de até 2mm, botão de emergência, botão reset, chave geral com cadeado. Todos comandos com tensão 24V.

automático
semi-automático

2712/SEG

» Lâmina 30 cm diâmetro
» 2 velocidades:
36 ou 52 fatias/minuto
» Motor ½ CV
» Voltagem 220V/60Hz/1

automático
semi-automático

EDGE-AUTO/SEG

» Lâmina 30 cm diâmetro
» 2 velocidades:
36 ou 51 fatias/minuto
» Motor ½ CV
» Voltagem 220V/60Hz/1

Embaladora

MWS

Capacidade: até 360 bandejas por hora. Bobinas até 400mm de largura. Resistência de corte em barra.

» Voltagem 220V/60Hz/1

Processador de Alimentos

FP100

Capacidade:
até 6 kg por minuto.

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.

» Voltagem 220V/60Hz/1

LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL SUBSTITUÍVEIS SEM FERRAMENTA

HOBART

Conheça outros produtos Hobart através dos nossos catálogos completos em nosso site

www.hobart.com.br

ou entre em contato com nossos consultores através dos telefones:

Sudeste	• 11 2014 8086 • 11 9394 2443
Paraná/Santa Catarina	• 41 3236 1144 • 41 8812 6680
Rio Grande do Sul	• 51 3368 6672 • 51 9312 8283
Norte/Nordeste/Centro-oeste	• 11 2014 8086 • 11 9393 8097