

AMACIADOR DE BIFE - 403



O amaciador de bife 403 HOBART combina rapidez, segurança e facilidade de uso através de seu design translúcido que permite ao operador total acompanhamento visual da operação. Esse modelo também possibilita cortar em tiras (opcional), carne bovina, suína, frango.

Veja abaixo todas as especificações técnicas.

CAPACIDADE MECÂNICA

- 600 bifes por hora.

DIMENSÕES (mm)

- Largura: 500;
- Comprimento: 270;
- Altura: 486.

EMBALAGEM (mm)

- Largura: 620;
- Profundidade: 380;
- Altura: 630.

PESO BRUTO (mm)

- 30 kg.

BENEFÍCIOS

- Construção em alumínio anodizado;
- Lâminas e eixos em aço inoxidável;
- Ideal para trabalho pesado;
- Sensor eletromagnético (não permite o funcionamento sem a cobertura do motor ou a cobertura para o processamento da carne);
- Formato da cobertura projetado para prevenir o acesso das mãos à área de corte;
- Componentes duráveis;
- Motor totalmente fechado e refrigerado por ventilador;
- Rolamentos com lubrificação permanente.

DADOS TÉCNICOS

- Voltagem (V): 220/60/1;
- Motor: ½ HP.

EQUIPAMENTO PADRÃO

- Garfo para limpeza.

OPCIONAL

- Lâmina para tiras (tamanhos 5,0; 10,0; 19,0mm).

Nota: O fabricante se reserva ao direito de realizar modificações técnicas sem prévio aviso.