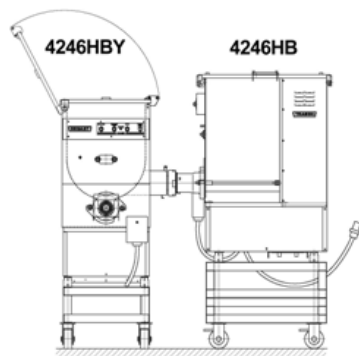


Homogeneizador de Carne 4246 HBS



Ideal para setores onde há uma grande demanda de moagem de carne, o homogeneizador de carne 4246 HBS é perfeito para tornar a carne moída mais homogênea, avermelhada e com padronização no teor de gordura (entre 7% e 11 %). Tais características fazem desse modelo um equipamento essencial para supermercados e açougues.

Confira todos os detalhes técnicos abaixo:

CAPACIDADE MECÂNICA

- Produção: até 27 kg de carne moída por minuto (disco perfurado de 1/8" – sem mistura prévia);
- Tanque: até 63 kg de carne.

DIMENSÕES (mm)

- Largura: 608;
- Profundidade: 1.118;
- Altura com porta aberta: 2.047.

EMBALAGEM (mm)

- Largura: 900;
- Profundidade: 1.220;
- Altura com porta aberta: 1.700.

PESO BRUTO

- 330 kg.

BENEFÍCIOS

- Controles de operação (botões) ergonomicamente posicionados em painel frontal ou acionamento por pedal pneumático que proporciona maior flexibilidade ao operador, que fica com suas mãos livres para a montagem das bandejas;
- Os controles são protegidos contra respingos de água e sistema especial incorporado ao painel elétrico, que protege os componentes contra condensação ou umidade;
- Trava de segurança na tampa superior que impede o funcionamento do equipamento enquanto a tampa estiver aberta;
- Todas as peças em contato com a carne são removíveis para lavagem de forma fácil sem a necessidade de ferramentas;
- Construção robusta da estrutura, tanque e braços misturadores em aço inoxidável AISI 304;
- Componentes do sistema do cilindro estanhados.

DADOS TÉCNICOS

- Voltagens (V): 220/60/3 ou 380/60/3;
- Motores (CV): 7,5 para moagem e 1,0 para mistura;
- Bocal # 32.

EQUIPAMENTO PADRÃO

- 02 Facas Cruzetas;
- 02 Placas Perfuradas 1/8";
- 02 Placas Perfuradas 3/16";
- 01 Acionador tipo pedal;
- 01 Chave de aperto;
- 01 Direcionador do bocal;
- 04 Rodízios (02 com travas).

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