

## Medidor de Gordura F101



O medidor de gordura, modelo F101 da Hobart, é um kit exclusivo e único para medir o percentual de gordura (entre 10% e 40%) da carne moída de forma fácil, rápida e precisa. Para oferecer um produto final de qualidade superior, também é indicado o uso do medidor de gordura em conjunto com o homogeneizador de carne.

Veja abaixo as especificações técnicas do modelo.

### DIMENSÕES (mm)

- Largura: 165;
- Profundidade: 320;
- Altura: 445.

### EMBALAGEM (mm)

- Largura: 480;
- Profundidade: 200;
- Altura: 340.

### PESO BRUTO

- 11 kg.

### DADOS TÉCNICOS

- Voltagem (V): 220/60/1;
- Peso líquido: 9,5 kg.

### EQUIPAMENTO PADRÃO

Maleta contendo:

- 2 funis;
- 3 tubos de ensaio;
- 2 telas;
- 2 escovas de limpeza.

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