

## Moedor de Carne 4B12



O moedor de carne 4B12 da HOBART é um equipamento perfeito para supermercados, frigoríficos e açougues, uma vez que permite ao operador realizar cortes precisos em diversas peças de carne sem qualquer risco. É um modelo robusto, fácil de limpar e com todos os componentes de segurança que a vigilância sanitária determina.

Confira abaixo outros benefícios que o modelo proporciona ao seu dia a dia.

### CAPACIDADE MECÂNICA

- 130 kg por hora (disco de 1/8");
- 190 kg por hora (disco de 3/16").

### DIMENSÕES (mm)

- Largura: 348;
- Profundidade: 615;
- Altura: 348;
- Altura com prato de segurança: 421.

### EMBALAGEM

- Largura: 360;
- Profundidade: 780;
- Altura: 500.

### PESO BRUTO

- 62 kg.

### BENEFÍCIOS

- Chave de segurança que evita que o operador ligue o equipamento sem que a bandeja esteja devidamente posicionada;
- Menor diâmetro interno de 47 mm para acesso da carne ao bocal de moagem, desenvolvido conforme a norma ABNT 13767/2002;
- Cobertura e bandeja em aço inoxidável;
- Peças que têm contato com a carne são facilmente removíveis para limpeza;
- Botões liga / desliga e moer com proteção contra respingos.

### DADOS TÉCNICOS

- Voltagem (V): 220/60/1;
- Motor: 3/4 CV;
- Peso Líquido: 48 Kg.

### EQUIPAMENTO PADRÃO

- 1 socador plástico;
- 1 disco de 1/8";
- 1 disco de 3/16";
- 2 facas de corte.

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