

Moedor de Carne 4B22



Desenvolvido com tecnologia de ponta para melhor atender grandes demandas de trabalho em supermercados, frigoríficos e açougues, o moedor de carne 4B22 é outro modelo com o alto padrão de qualidade Hobart. É um equipamento robusto, fácil de limpar e de operar e que proporciona cortes precisos, tudo com a máxima proteção.

Veja abaixo as especificações técnicas do modelo.

CAPACIDADE MECÂNICA

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

DIMENSÕES (mm)

- Largura: 348;
- Profundidade: 744;
- Altura: 375;
- Altura com prato de segurança: 447.

EMBALAGEM (mm)

- Largura: 447;
- Profundidade: 590;
- Altura: 550;

PESO BRUTO

- 70 kg.

BENEFÍCIOS

- Chave de segurança: evita que o operador ligue o equipamento sem que a bandeja esteja devidamente posicionada;
- Menor diâmetro interno de 47mm 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: 1 ½ CV;
- Peso líquido: 57 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.