

➤ **MOEDOR**
DE CARNE CONGELADA



Chiacchiera



› MOEDOR DE CARNE CONGELADA

Máquina de grande solidez, com um desenvolvimento simples, desenhada para moer blocos de carne congelada.

 **CONSTRUÍDO COMPLETAMENTE EM
AÇO INOX, QUALIDADE AISI 304**

Ao estar montada em sua linha de produção facilitará o processo prévio ao picado, conseguindo desta forma simplificar procedimentos e reduzir os custos.

› CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

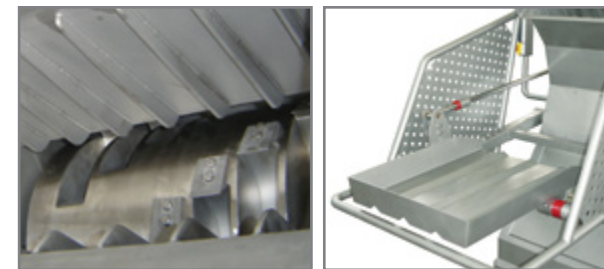
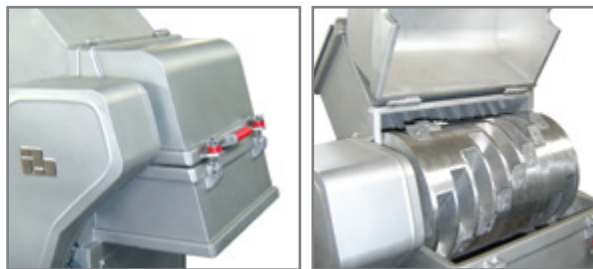
Suas características de construção, funcionamento e limpeza atingem as exigências sanitárias estabelecidas por regulamentação. As diferentes opções de 12, 24 ou 36 facas permitem regular o tamanho de escama mediante a quantidade e a seção das mesmas.

› ACIONAMENTOS

Mediante motor elétrico de 10 Hp relacionado por meio de transmissão a correias a um redutor a engrenagens que se encontra diretamente acoplado ao motor.

› MANUTENÇÃO

Somente com um controle periódico serão eliminadas maiores reparações, além disso seu desenho simples facilitará toda operação de manutenção permitindo que seja realizada em pouco tempo.



› CARACTERÍSTICAS DA CONSTRUÇÃO

Fabricada em aço inoxidável qualidade AISI 304 com polido sanitário com exceção das facas que pela exigência de seu trabalho são fabricadas em aço tratado.

› DIMENSIONAMENTO

900
ANCHO
(mm)

1.620
ALTURA
(mm)

1.115
COMPRIMENTO
(mm)

MODELO	02A	02B	02C
quantidade de facas	12	24	36
largura de seção da faca (mm)	50	50	30
potência de motores (cv)	10	10	10
tipo de corrente (hz)	50/60	50/60	50/60



Chiacchiera



EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

As dimensões e o design são ilustrativos.
Máquinas personalizáveis de acordo com as especificações do cliente.

Contacte-nos para cotação ou aconselhamento.