

➤ AMACIADOR DE CARNE



Chiacchiera



› AMACIADOR DE CARNE

Máquina desenhada para o processo de amaciamento de músculos mediante múltiplas facas circulares, aumentando desta maneira a superfície de contato e a velocidade de cura, permitindo obter um ganho de peso.

 CONSTRUÍDO COMPLETAMENTE EM AÇO INOX, QUALIDADE AISI 304

› CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

Chassis construído totalmente em aço inoxidável, polimentado e com acabamento de tipo sanitário. As suas características de construção, funcionamento e limpeza atingem as exigências sanitárias estabelecidas por regulamentação.

O amaciamento é realizado por meio de dois rolos de 71 facas de corte cada um, fabricados em aço inoxidável tratado que são reguláveis mecanicamente para permitir o tratamento do músculo escolhido.

A transmissão é efetuada por um motorreductor blindado em banho de óleo, vinculado diretamente aos rolos.

› DIMENSÕES GERAIS

700
LARGURA
(mm)

1.320
ALTURA
(mm)

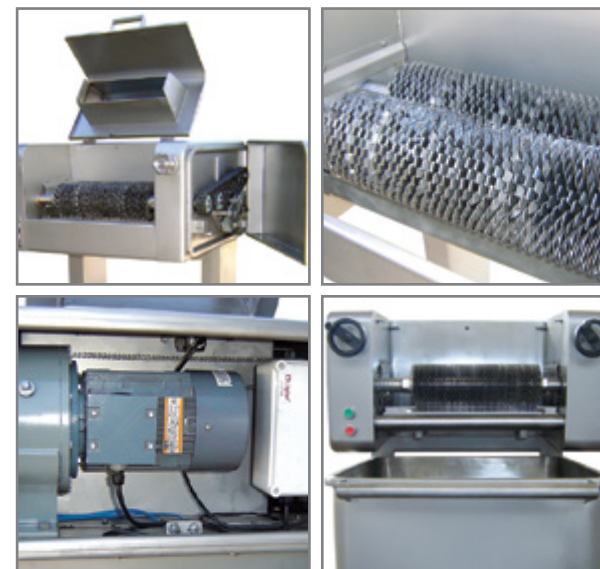
750
COMPRIMENTO
(mm)

› CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potência do motor: 2 hp
- Peso bruto da máquina: 190 kg

› MANUTENÇÃO E LIMPEZA

O seu desenho simples permite realizar uma fácil e rápida limpeza e consertos corretivos em tempos muito reduzidos.



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.