

MOLINO DE CARNE JAVAR MC22

MARCA: JAVAR

PROCEDENCIA: COLOMBIA



FUNCIÓN:

Molino de carne de uso profesional, marca JAVAR, útil también para verduras y granos cocidos. Equipo indicado para uso intermitente.

CONSTRUCCIÓN:

Accesorios de corte (cuchilla y disco) n.12. Todos los materiales como (bandeja, cabezote y sinfín) son en acero inoxidable.

VENTAJAS:

- Rendimiento nominal 280 kg/h.
- Todos los materiales en contacto con alimentos cumplen los decretos 1500 y 3075 que rigen los requisitos sanitarios (bandeja, cabezote y sinfín en acero inoxidable, tacador en nailon).
- Motor monofásico de alta eficiencia de 1hp de potencia.
- Reductor desarrollado para una larga vida con piñones helicoidales de acero de alta dureza en baño de aceite.
- Interruptor alemán con protección ip55 y reversa.
- Este equipo posee las certificaciones ul, nsf y csa según normas eléctricas y sanitarias de EEUU y Canadá.

DIMENSIONES INTERNAS:

Ancho: 39 cm
Largo: 70 cm
Alto: 53 cm

ALIMENTACIÓN:

110V 60 Hz.

PESO:

40 Kg