



LÍNEA COMPLEMENTARIOS MOLEDORA DE CARNE 140 kg/h

Cód.: HRS14

Diseñadas para un rendimiento eficiente y prolongado, esta moledora cuenta con un motor de alto torque que permite procesar hasta 140 kg de carne por hora. Su construcción íntegra en acero inoxidable (cuerpo, bandeja, sinfín y cuchillas) garantiza higiene, resistencia a la corrosión y fácil limpieza.

Es ideal para carnicerías, restaurantes y casinos, gracias a sus 850W de potencia.

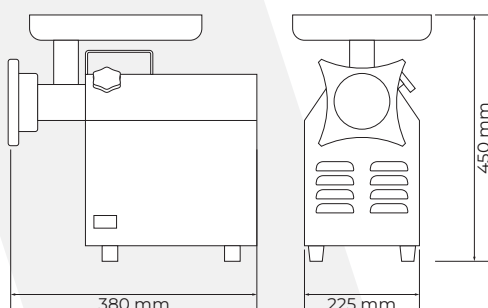
¡Calidad y fuerza en cada molienda!

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida completamente en acero inoxidable
- Incluye 3 cedazos de acero inoxidable: 6 mm, 8 mm y 1 para cortar carne
- Incluye bastón y embudo para embutidos
- Motor de alta potencia y bajo nivel de ruido
- Capacidad de producción práctica y eficiente
- Cuerpo con aberturas para facilitar su ventilación
- Alta resistencia a la corrosión y fácil de limpiar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material del equipo	Acero inoxidable
Material de los cedazos	Acero inoxidable
Material de los accesorios	Plástico
Tiempo de trabajo continuo	2 h máximo
Producción	140 kg/h
Potencia	850 W / 1,15 HP
Voltaje	220 V
Frecuencia	50 Hz
Tipo de enchufe	Monofásico 10 A - italiano
Largo del cordón	1300 mm
Dimensiones del producto	(Ancho x profundidad x alto) 225x380x450 mm
Dimensiones del empaque	(Ancho x profundidad x alto) 325x430x460 mm
Peso Neto	19,0 kg
Peso Bruto	19,5 kg



Tradición



Calidad



Innovación