

Moledora de carne trifásica

M-32-3T



- Carnicerías
- comercios de alimentos
- casinos y cadenas food service.

www.cazati.cl

ESPECIALISTAS EN EQUIPOS DE GASTRONOMÍA INDUSTRIAL



Garantía de fábrica en **todos** los equipos Cazati.



Servicio técnico y asesoría para instalación y funcionamiento de los equipos.



Disponibilidad de **repuestos** y **soporte** para mantenimiento de los equipos.

INFORMACION DEL EQUIPO

La moledora de carne trifásica M-32-3T es un equipo de alto rendimiento diseñado para operaciones de alto volumen en comercio y food service. Su construcción en acero inoxidable, junto con su capacidad de molienda de hasta 25 kg/min, permite un trabajo eficiente, seguro y fácil de limpiar, ideal para procesos continuos de producción.



Capacidad Producción total: 1.500 kg/h

Dimensiones Ancho: 54,6 cm Fondo: 117 cm Alto: 61 cm

Características del Equipo

- Voltaje: 380 V
- Potencia: 2,23 kW (3 HP)
- Frecuencia: 50 Hz
- Tipo de conexión: Trifásico (3F+N+T)
- Corriente: 3,7 A
- Tipo de enchufe: Trifásico industrial 5x16A
- Materialidad: Acero inoxidable
- Componentes relevantes: Desviador de carne incluido, parrilla protectora en la boca del sistema de molienda, charola de gran capacidad
- Peso neto: 106 kg
- Peso bruto: 122 kg
- Altura de trabajo / enchufe: 120 cm