



Ficha Técnica

Moedor de Carne CAF 10 SM Inox Bivolt



Eficiência e praticidade

Melhor opção para pequenos açougues e restaurantes, oferecendo alta performance e precisão no corte de carnes, garantindo praticidade e agilidade no preparo. Compacto e eficiente, atende às necessidades de quem busca qualidade e durabilidade no dia a dia.



Para quais estabelecimentos é indicado?

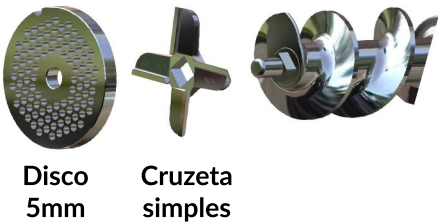
O **Moedor de Carne CAF 10 SM Inox Bivolt** é indicado para pequenos comércios como açougues e restaurantes.



- ✓ Capa e bandeja em aço inox
- ✓ Média de moagem e remoagem de **100kg/hora**
- ✓ Equipamento de fácil operação e limpeza
- ✓ Redutor com 04 engrenagens helicoidais banhadas a óleo

Kit de ferramentas

O Moedor acompanha os seguintes acessórios:



Disco 5mm Cruzeta simples



Bocal completo fabricado em ferro fundido estanhado

Especificações Técnicas

Potência do motor	0,37 kW (1/2 CV)
Fase	1
Voltagem	127/220V (monofásica)
Frequência nominal	50/60 Hz
Consumo	0,66 kW/h
Dimensões (AxLxC)	372mm / 263mm / 568mm
Dimensões embalagem (AxLxC)	400mm / 330mm / 600mm
Altura até o centro do disco	148mm
Peso líquido / bruto	24kg / 30kg
Moagem em disco 5mm	2,300kg/min ou 138kg/hora
Remoagem em disco 5mm	1kg/min ou 60kg/hora
Média de moagem e remoagem*	1,670kg/min ou 100kg/hora

* A produtividade do equipamento pode variar de acordo com a mão de obra e a manipulação do produto.