



Moedor de carne TK-22 em aço inoxidável Sistema Enterprise 22



Product codes:

Reference: 1407S

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Moedor de Carne TK-22 Aço Inoxidável

? **Construção em aço inoxidável:** Corpo, bandeja e funil fabricados inteiramente em aço para máxima higiene e durabilidade.

? **Boca de porca e sem-fim em aço inoxidável com anclagem segura por alavanca.**

? **Interruptor com giro reversível LW6-2/B066**

? **Motor potente:** Motor monofásico 1100W, ideal para trabalho moderado a 170rpm. Condensador de partida e serviço, 25 -150µF



? **Alta capacidade de moagem:** Até **250 kg/h**, perfeita para açougues, restaurantes e supermercados.

? **Sistema de transmissão por engrenagens:** Maior eficiência e menor manutenção que as correias tradicionais.

? **Sistema de corte profissional:** Inclui lâmina e placa em aço temperado (diâmetro padrão 82 mm).

? **Design desmontável:** Facilita a limpeza profunda sem necessidade de ferramentas especiais.

? **Segurança e estabilidade:** Pés antiderrapantes que evitam o movimento, altura dos pés melhorada para facilitar o resfriamento.

? Incluída maça empurradora, bandeja com suporte, lâmina 22, placa de furos sistema enterprise 22, porca com arejador e manual de instruções.

Dimensões aproximadas: 440 x 280 x 440 mm

Peso: 29kg

Alimentação: 220V / 50Hz

Product features:

Tensão de Alimentação: 220-240V CA 50Hz

Potência em Watts: 1100W

Material: Aço Inoxidável SUS201

Elaborado-Corte-Picado: Picadoras

Product short description:

O moedor TK-22 é uma máquina robusta e eficiente, projetada para o processamento contínuo de carne em ambientes comerciais. Fabricada totalmente em aço inoxidável, garante higiene, resistência à corrosão e fácil manutenção.

Product gallery:



Shop name

