

COLORADO 22 - 32

Picadores de carne

Segurança



Compulsório



Made in Italy



Colorado 22

Alta produção



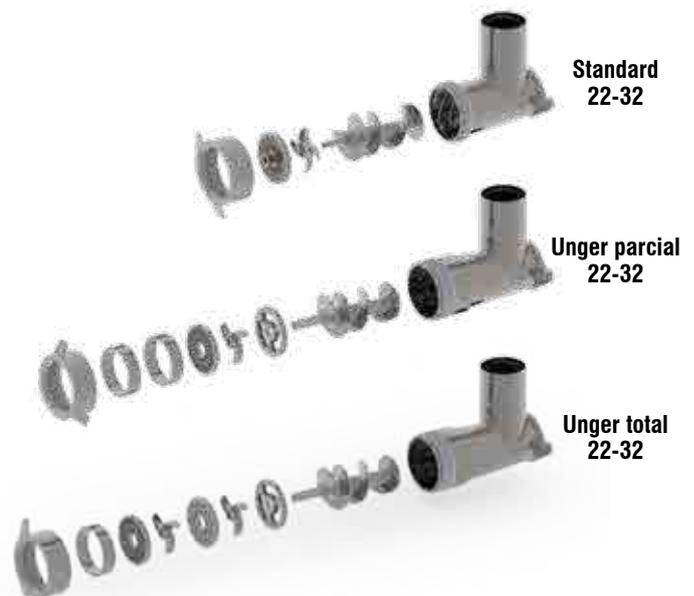
Colorado 32

Grande rendimento

- Corpo do equipamento totalmente em aço inox AISI 304.
- Potente motor IP 55 com ventilação incorporada para uso contínuo.
- Redutor do moedor de carne a banho de óleo com engrenagens retificadas.
- Redutor com duplo sistema de proteção anti líquidos.
- Rápida fixação do bocal sem ferramentas.
- Grupo de peças que entram em contato com a carne em aço inox totalmente removíveis e de fácil limpeza.
- Cuba removível dotada de sistema de segurança.
- Painel de controle 24 Volts IP 54 com inversão.

Opcionais:

- Sistema de proteção para cubas com aberturas > 8mm.
- Bocal Unger parcial ou total.
- Painel de controle em inox IP 67.



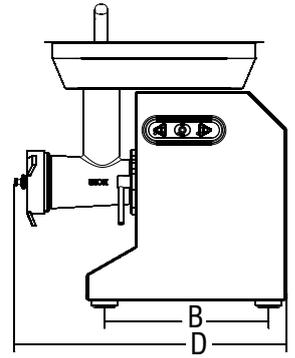
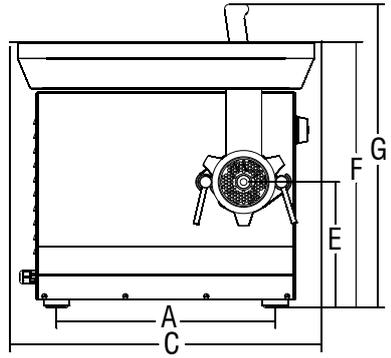
Standard
22-32

Unger parcial
22-32

Unger total
22-32



com formatadora de hambúrgueres opcionais.



	Potência	Alimentação	TC produção/h.	Lâmina em doação	A	B	C	D	E	F	G	Peso líquido	Medidas do embalagem	Peso bruto
	watt/Hp		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
TC 22 Colorado	1470/2	230V/60Hz	300	4,5	350	264	500	437	205	432	490	32	600x500x500	35
TC 32 Colorado	2205/3	380V/60Hz	400	6	400	264	610	465	190	427	530	39	720x570x770	61



Rua Araquari, 560.
 Bairro Municipios, Balneário Camboriú (Santa Catarina)
 CEP 88337-480

gerencia@ifmbrasil.com sac@ifmbrasil.com
 Telefone 47 2125-9495