

# Para los **maestros carniceros** comprometidos con la **excelencia**



## *Molinos Línea Solution*

**Gran potencia:** ideales para restaurantes, hoteles, carnicerías y salsamentarias con motores que aseguran un alto rendimiento.

**Robustez:** reductor de larga vida con piñones de acero en baño de aceite y reversa.

**Eficiencia:** motores y componentes eléctricos diseñados para el ahorro energético.

**Limpeza:** superficies redondeadas y accesibles donde no se acumula el producto; componentes fabricados en acero inoxidable, desarmables sin necesidad de herramientas.

**Seguridad:** protector de seguridad en la tolva (BM32), cabezote diseñado para evitar accidentes.

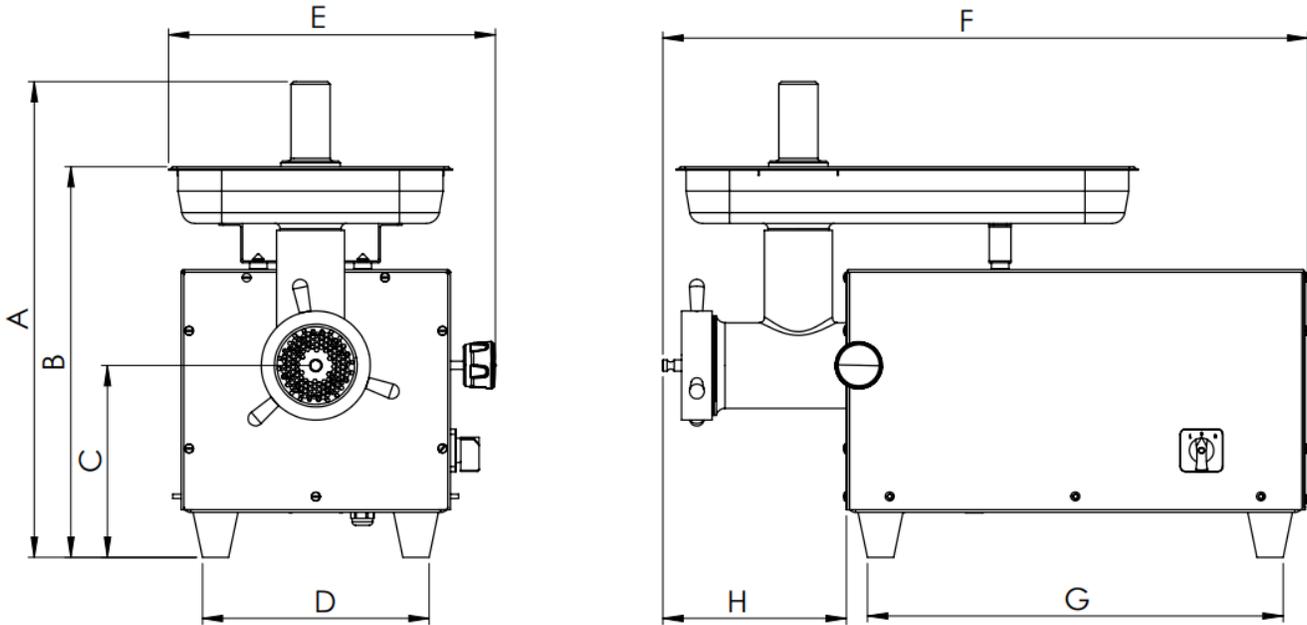
**Diseño compacto:** para espacios reducidos.

**Versatilidad:** accesorios de corte para uso variado.

**Cumplimiento:** de las normas sanitarias (decretos 1500 y 3075).

## Molinos de carne, maíz y granos cocidos para uso intermitente

**Molinos de carne línea SOLUTION modelos BM22-24 y BM32-24.**



		BM22-24	BM32-24
		Monofásico	Monofásico
<b>Tensión</b>		110V/60Hz/1F	110V/60Hz/1F
<b>Potencia</b>		1 HP (0,74 kW)	2 HP (1,49 kW)
<b>Corriente (Amp)</b>		16	24
<b>Capacidad (kg/día)*</b>		120	300
<b>Intensidad de uso sugerida</b>		Intermitente	Intermitente
<b>Rendimiento nominal (kg/min)*</b>		3	4
<b>Dimensiones (cm)</b>	<b>A</b>	46	55
	<b>B</b>	43	45
	<b>C</b>	15	22
	<b>D</b>	26	26
	<b>E</b>	29	38
	<b>F</b>	64	74
	<b>G</b>	35	48
	<b>H</b>	17	21
<b>Peso (kg)</b>		40	55
<b>Accesorios (disco y cuchilla)</b>		Enterprise #22	Enterprise #32

\* La capacidad es una cantidad nominal que depende de las condiciones de uso y del producto procesado y puede variar de manera considerable.

**JAVAR S.A.S. - Desde 1984, maestría en equipos para alimentos - [www.javar.com.co](http://www.javar.com.co)**

**Calle 74 # 27B-32 Bogotá - Ventas 310 3347205 Servicio 312 5117459 - [info@javar.com.co](mailto:info@javar.com.co)**

