

TK 22



MOLINO TK-22

Los Molinos TK 22, son ideales para picar carne rápidamente, con capacidad para grandes volúmenes de procesamiento, máquinas de estructura sólida y compacta (potente sistema de transmisión sin bandas que se desgasten) , sistema desmontable sin necesidad de herramienta, lo que permite una limpieza rápida, fácil y efectiva. Construidos en acero INOX, (el cuerpo, la carcasa, el cabezal, el sinfín y el espigo) evitando la corrosión y asegurando la mayor higiene del producto.

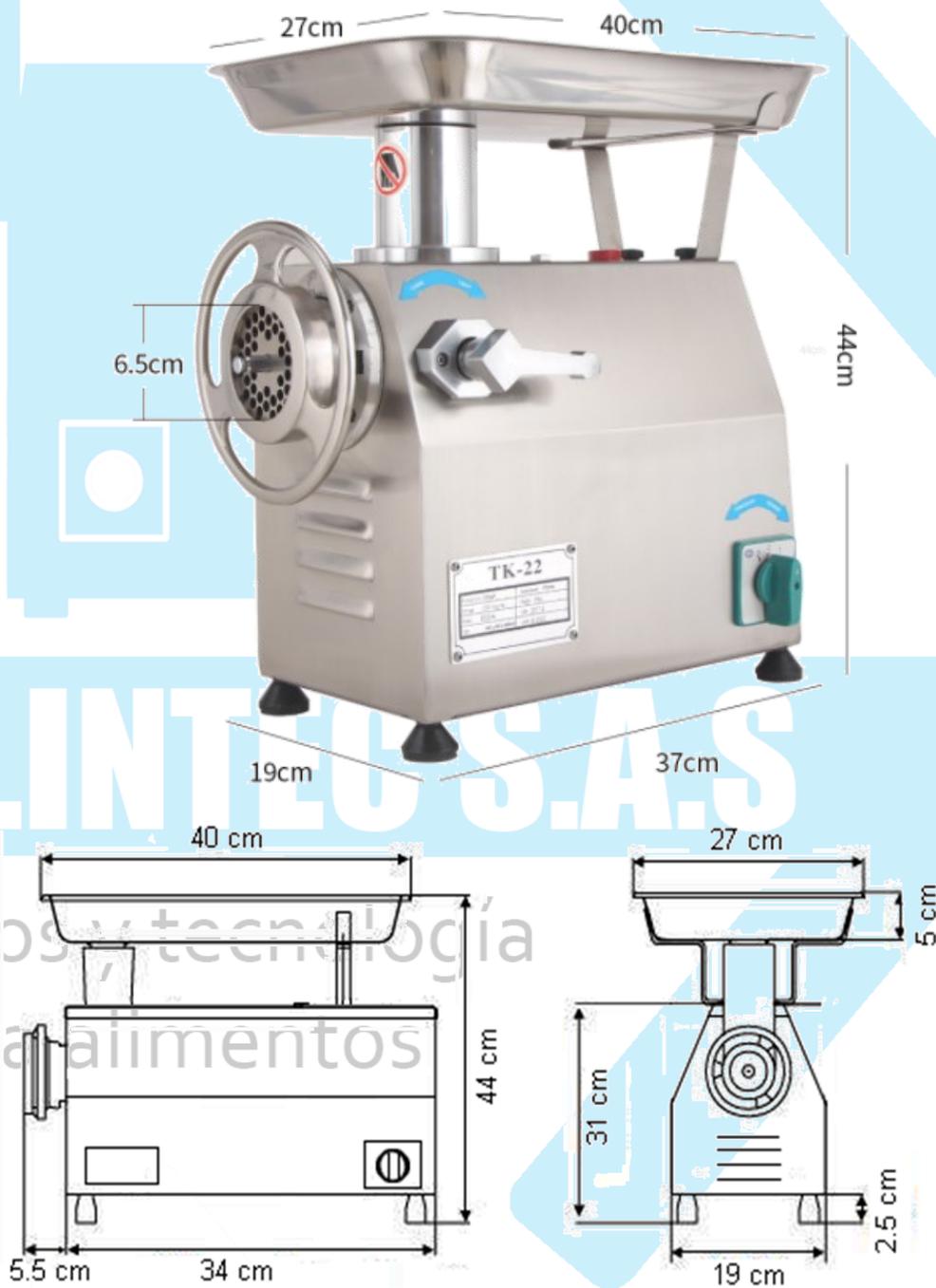
TK 22

Características Generales

Características	TK-22
Fabricación	Acero Inoxidable
Motor	Monofásico
Alimentación	110 VAC / 60Hz
Potencia	1.15 HP
Velocidad	180/218 rpm
Rendimiento / Productividad Nominal	250 kg / h
Consumo	850 (w)
Peso neto	29 kg
Dimensiones	44 x 27 x 38.5 cm
Reductor con engranes en acero especial templado	Lubricado por medio de grasa para altas temperaturas
Temperatura de operación	0 ~ 60 oC
Interruptor con inversión de marcha	SI
Interruptor de seguridad con protector térmico	SI
Disco y cuchilla en acero inox / autoafilante	Incluidos
Transmisión de engranes en Acero especial templado	Lubricado por medio de grasa para altas temperaturas
Accesorios que incluye	Apisonador, bandeja de recolección.

TK 22

Dimensiones



Insumos y tecnología
para alimentos