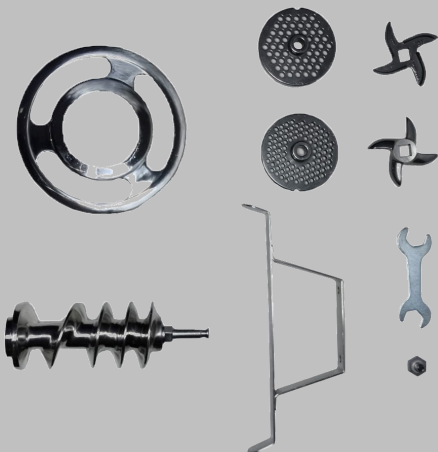


TK 32



MOLINO TK-32



Los Molinos TK 32, 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. Construídos 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 32

Características Generales

| Características | TK-32 |
|---|--|
| Fabricación | Acero Inoxidable |
| Motor | Monofásico |
| Alimentación | 110 VAC / 60Hz |
| Potencia | 2 HP |
| Velocidad | 165/190 rpm |
| Rendimiento / Productividad Nominal | 320 kg / h |
| Consumo | 1500 (w) |
| Peso neto | 50 kg |
| Dimensiones | 54 x 35 x 56 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 tem- | Lubricado por medio de grasa para altas tempe- |
| Accesorios que incluye | Apisonador, bandeja de recolección. |

TK 32

Dimensiones

