

MOLINOS Professional



Molinos de
carne, maíz y granos
cocidos para uso
profesional

Modelos de mesa



Gran potencia: ideales para carnicerías, restaurantes y supermercados 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.



Limpieza: 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 (MC22 y MC32M), relé térmico.



Versatilidad: aditamentos mezcladores (para MC12y MC22) y accesorios de corte para uso variado.

Cumplimiento: de las normas sanitarias (decretos 1500 y 3075) y certificaciones internacionales (UL y NSF)avaladas por Intertek.

Modelo

MC12-16

Monofásica
Bifásica

Modelo

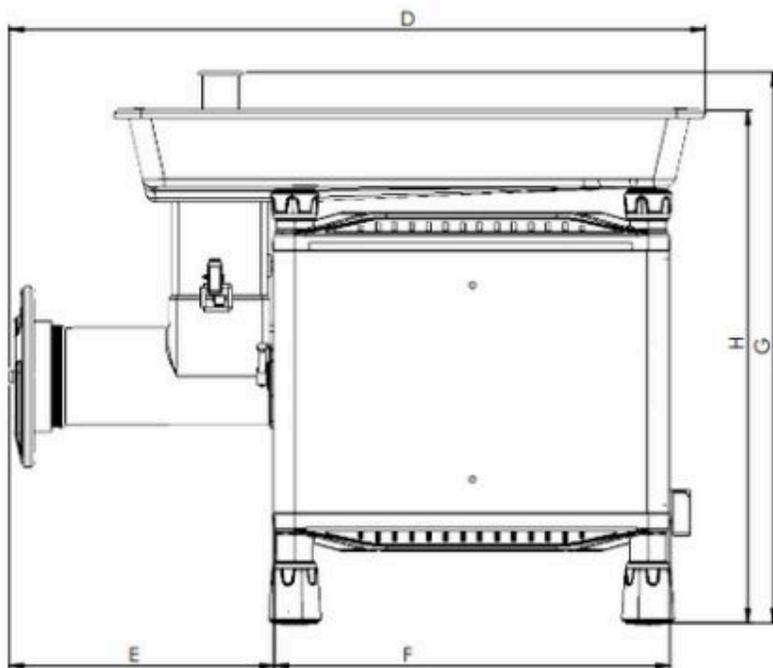
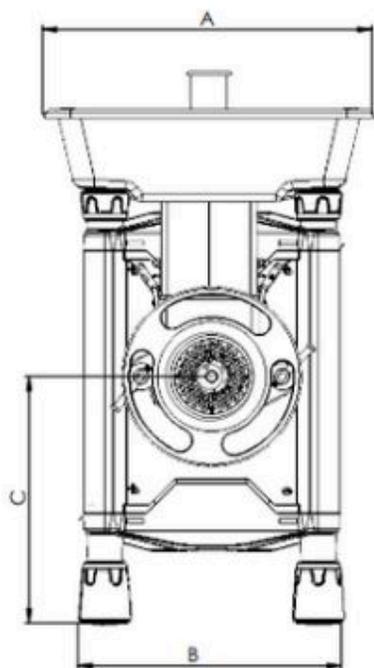
MC22-16

Monofásica
Bifásica

Modelo

MC32M-16

Trifásico



<i>Professional</i>		MC12-16		MC22-16		MC32M-16
		Monofásico	Bifásico	Monofásico	Bifásico	Trifásico
Tensión		110V/60Hz/1F	220V/60Hz/2F	110V/60Hz/1F	220V/60Hz/2F	220V/60Hz/3F
Potencia		1 HP (0,7 kW)	1 HP (0,7 kW)	2 HP (1,5 kW)	2 HP (1,5 kW)	3 HP (2,2 kW)
Corriente (Amp)		16	8	24	12	12
Capacidad (kg/día)*		100		200		500
Intensidad de uso sugerida		Intermitente		Intermitente		Continua
Rendimiento nominal (kg/min)*		3		5		10
Dimensiones (cm)	A	39		39		39
	B	31		31		31
	C	29		29		29
	D	70		70		82
	E	14		22		31
	F	47		47		47
	G	57		63		65
	H	54		54		60
Peso (kg)		38		41		68
Accesorios (disco y cuchilla)		Enterprise #12		Enterprise #22		Enterprise #32

* La capacidad y el rendimiento son cantidades nominales (calculadas con disco de 4,5 mm) que dependen de las condiciones de uso y del producto procesado y pueden variar de manera considerable.