

MOLINOS Professional



Molinos de carne, maíz y granos cocidos para uso profesional Modelos de piso



Gran potencia: ideales para grandes carnicerías, supermercados y plantas de producción, con motores que aseguran un alto rendimiento.



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



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



Seguridad: protector de seguridad en la tolva, relé térmico.

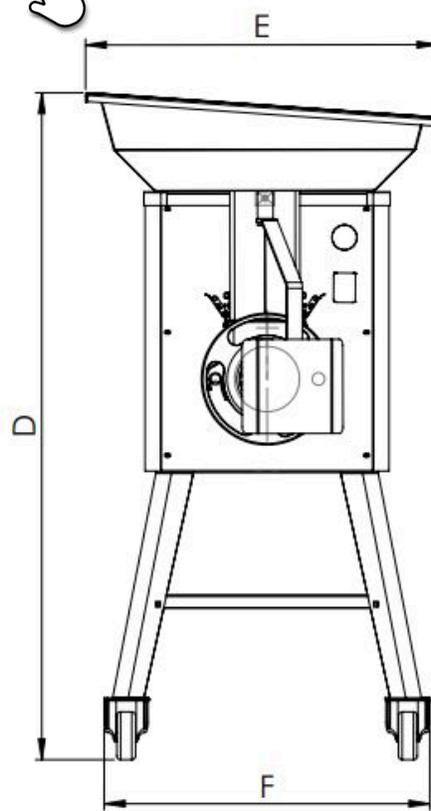
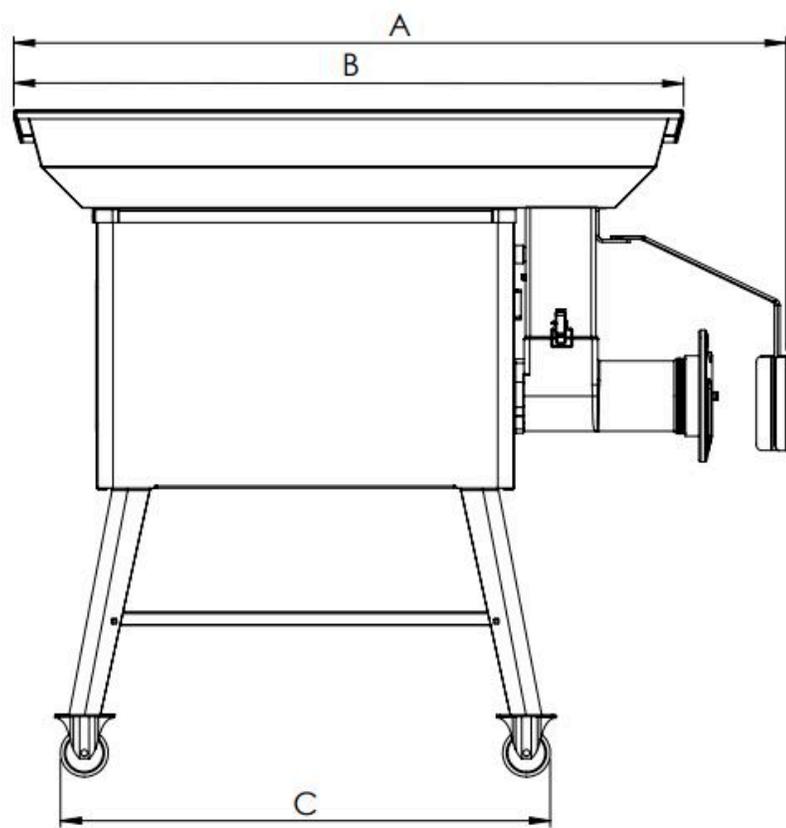


Eficiencia: motores y componentes eléctricos diseñados para el ahorro energético.



Versatilidad: accesorios de corte para uso variado.

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



<i>Professional</i>		MC32H-16 Trifásico
Tensión		220V/60Hz/3F
Potencia		5 HP (3,7 kW)
Corriente (Amp)		18
Capacidad (kg/día)		2.000
Intensidad de uso sugerida		Continua
Rendimiento Nominal (kg/min)		17
Dimensiones (cm)	A	125
	B	110
	C	80
	D	110
	E	60
	F	52
Peso (kg)		140
Accesorios (disco y cuchilla)		Hobart-Cleveland #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.