

## FICHA TÉCNICA

### **Produto: Ablandador de Carnes CAF AMB SM**

Más seguridad, más calidad, mejor coste x beneficio.

Indicado para: carnicerías, cocinas industriales y supermercados.

#### **Detalles constructivos**

El Ablandador de Carnes CAF AMB SM es un equipo indicado para uso en: carnicerías, cocinas industriales y supermercados. El chasis monocasco constituido en acero inoxidable. Su funda protectora es acero inoxidable y teniendo en polipropileno. Peines en acero inoxidable y rollos en acero inoxidable con eje sextavado, facilitando el montaje y desmontaje.

AMB SM posee un sistema de seguridad mecánico que impide el acceso de los miembros superiores en los rodillos al conectar el equipo.

#### **Características Técnicas**

Motor - 0,37 kW (1/2 cv)

Fase - 1

Voltagem - 127/220

Hz - 50/60

Consumo - 0,645 kWh

Largo - 500 mm

Ancho - 260 mm

Altura - 500 mm

Peso neto - 23 kg

Peso bruto - 26 kg

Ficha técnica atualizada em 21/06/2017.