

MOINHO DE FARINHA DE ROSCA

— M F 8 0 —

POTÊNCIA, PRATICIDADE
E SEGURANÇA





**Produza mais
e desperdice menos**
com facilidade!

*UTILIZE SOMENTE PÃES SECOS

Máximo desempenho

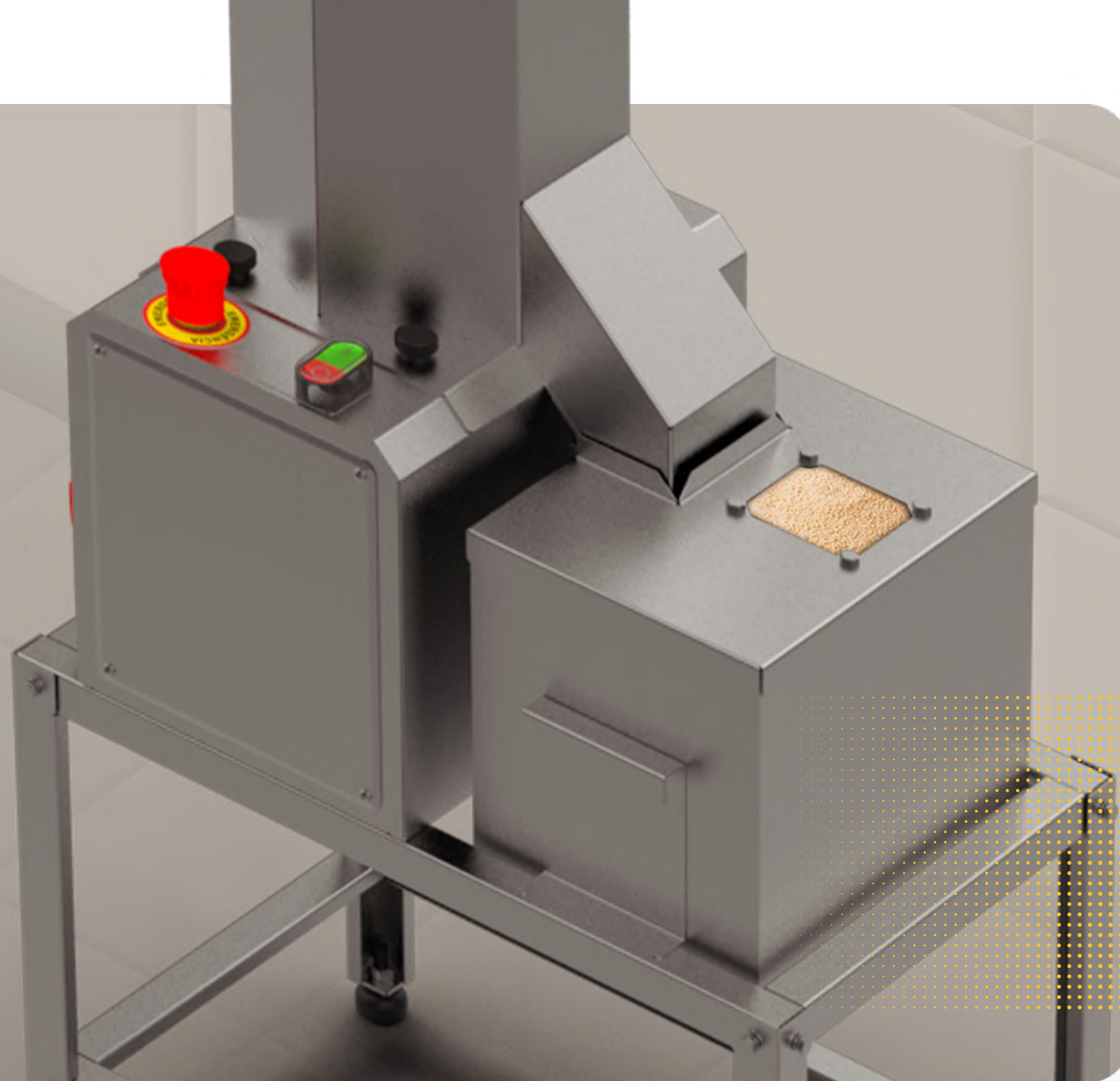
Capacidade de produção de **até 80kg** de farinha de rosca por hora.

Equipado com **caixa coletora removível** que permite o **armazenamento de até 5kg** de farinha.

Assegura moagem contínua e eficiente com motor de alta rotação.

Equipamento 100% em aço inoxidável: resistência e durabilidade que você pode confiar.

Sistema sextavado que assegura **mais eficiência** e **melhor aproveitamento** do pão.





Padronização

*UTILIZE SOMENTE PÃES SECOS

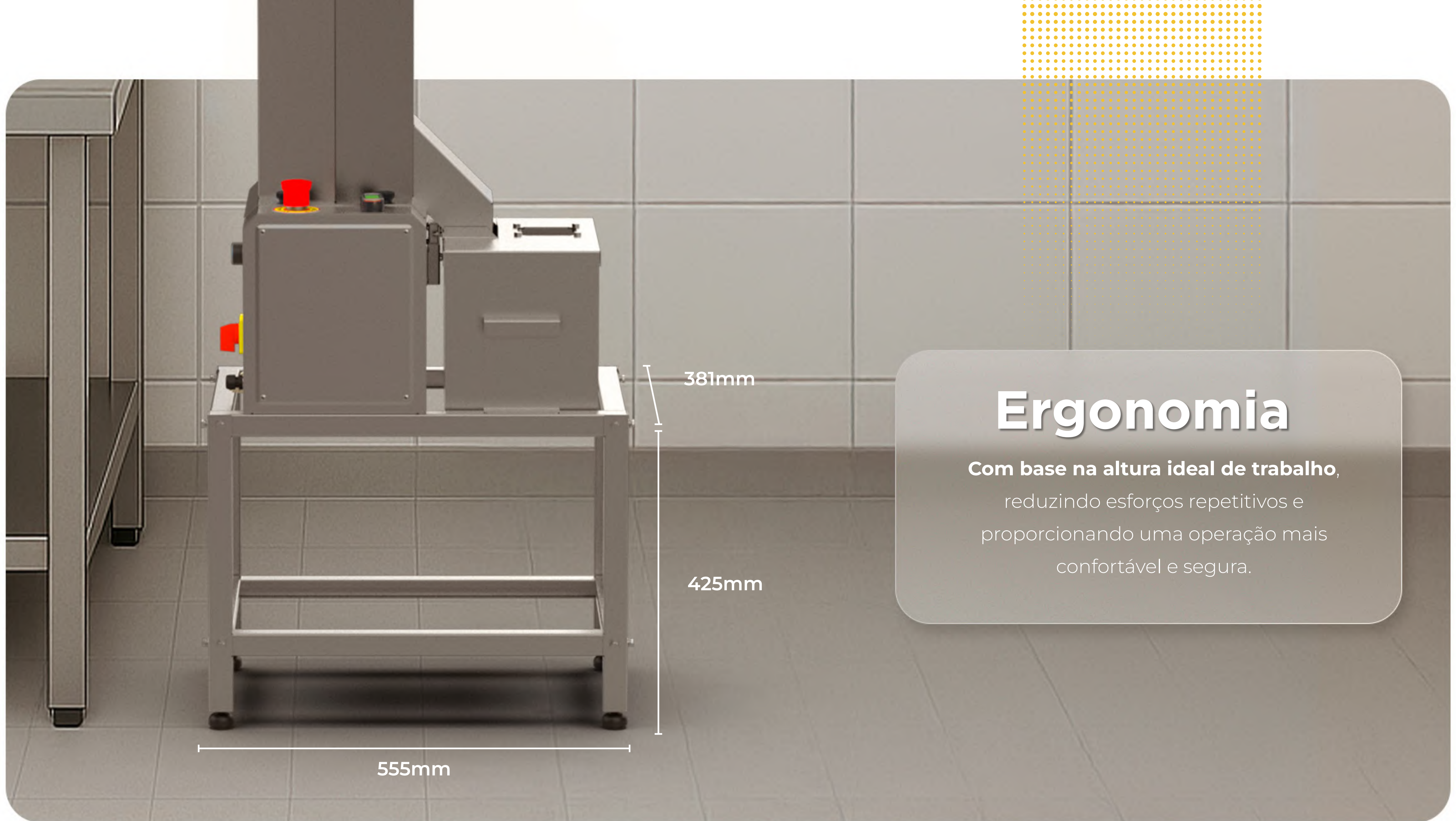
Segurança

O sistema com bloqueio automático da lâmina garante operação segura e confiável, permitindo funcionamento somente com a estrutura superior travada.

Em conformidade à NR12.



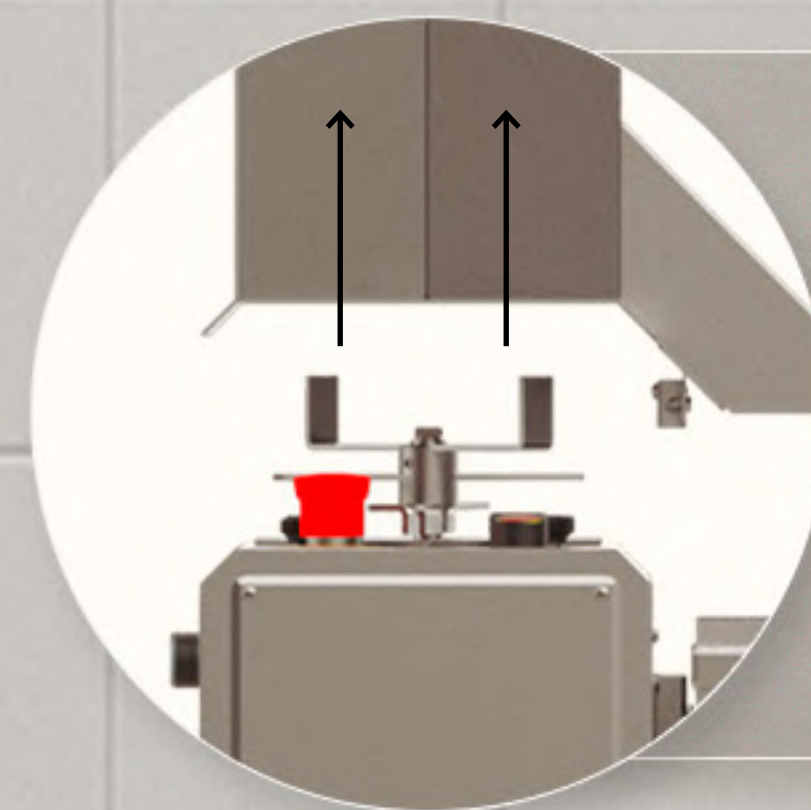
*UTILIZE SOMENTE PÃES SECOS



Ergonomia

Com base na altura ideal de trabalho,
reduzindo esforços repetitivos e
proporcionando uma operação mais
confortável e segura.

Prática



Praticidade

A parte superior é
facilmente removida, o que
simplifica a higienização.



*UTILIZE SOMENTE PÃES SECOS

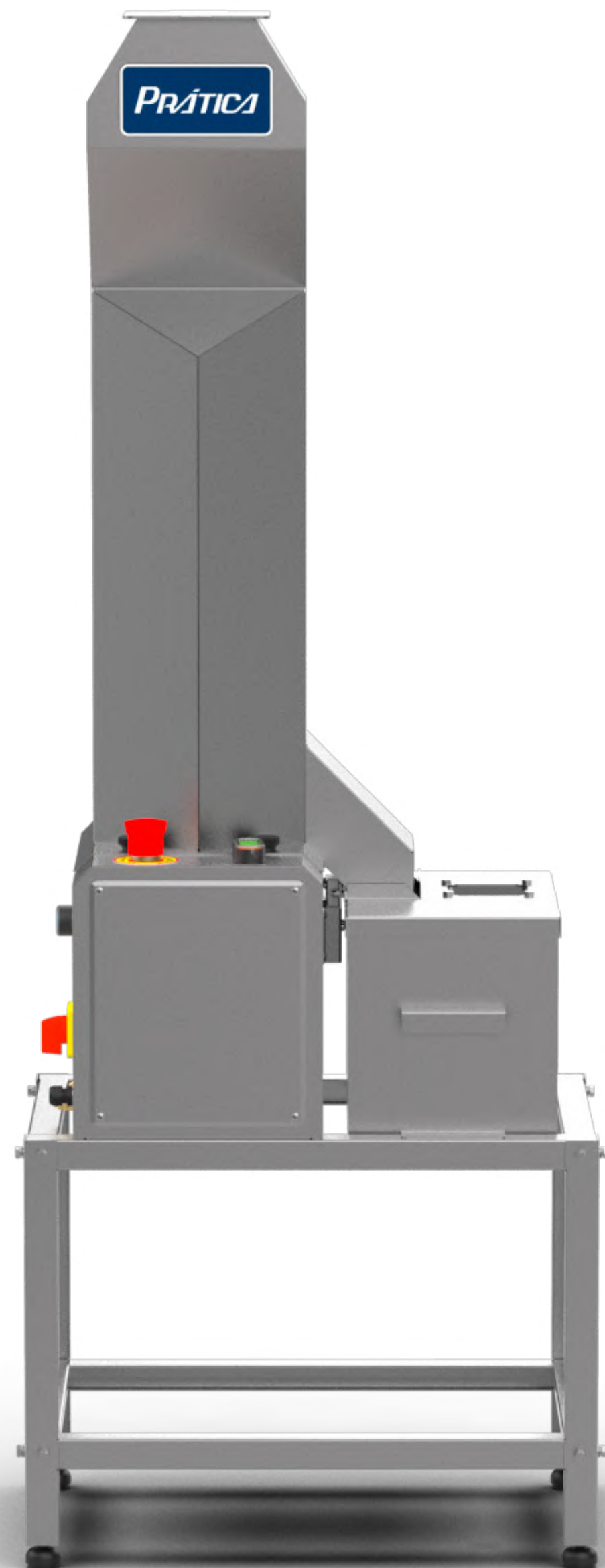
Lucratividade

O equipamento contribui diretamente para o **aumento da lucratividade a partir da redução do desperdício**, transformando pães que não foram vendidos em farinha de rosca.





Ideal para **padarias, supermercados, restaurantes, indústrias alimentícias, serviços de catering e panificadoras industriais** com alta demanda de farinha de rosca.



Especificações técnicas

Modelo	MF80
Capacidade	80kg/hora
Tensão (V)	220 mono
Potência (kW)	0,75
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	1484x380x600
Peso (kg)	35

Canal Chef e Treinamentos

Nossa equipe de chefs à sua disposição!

Com o Canal Chef, você pode bater um papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para usufruir ao máximo dos equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, processos de congelamento, novas receitas e muito mais.



A Prática possui Espaços de Relacionamento espalhados por todo o Brasil e neles são realizados, com frequência, treinamentos operacionais de todas as linhas de equipamentos Prática. Para participar, acesse o site, selecione o Espaço de Relacionamento e a data disponível!

Os treinamentos são gratuitos.

Venha e traga sua equipe sempre que precisar!

 **(35) 3449-1213**
opção 5

praticabr.com

PRÁTICA

www.praticabr.com

 blog.praticabr.com

    /praticabr

 +55 35 3449.1200