Pr/itic/1

MF80 G3 Moinho



CAPACIDADE

• 80 kg/h de farinha de rosca.

INDICAÇÃO

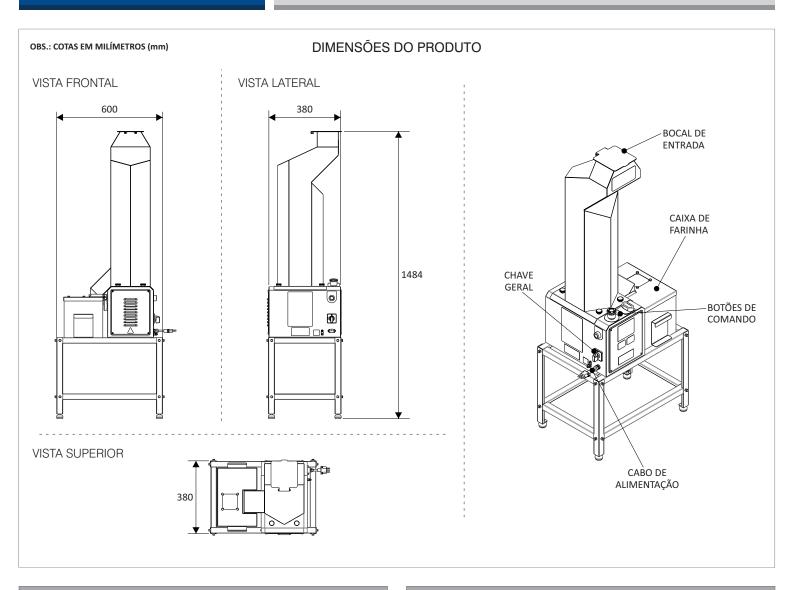
• Equipamento destinado para triturar/moer pães secos para produção de farinha de rosca.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONALIDADES

- Alta produtividade, com produção de até 80 kg de farinha de rosca por hora.
- Fácil higienização e alta durabilidade, com o equipamento inteiramente fabricado em aço inoxidável.
- Processamento mais ágil, com estrutura em dobras que otimiza o processo de triturar o pão.
- Mais segurança durante o uso, com estrutura superior projetada para impedir o acesso ao batedor e tampa de proteção no bocal de entrada, evitando o retorno da farinha.
- Praticidade na coleta do produto, com caixa de farinha integrada ao equipamento.
- Estabilidade e ergonomia durante a operação, com cavalete robusto que proporciona base segura e altura ideal para o trabalho, contribuindo para o conforto do operador.
- Conformidade com normas de segurança, atendendo integralmente à NR-12.







ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

O aterramento é obrigatório;

Certifique que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do equipamento;

Recomendamos a utilização de um disjuntor exclusivo para o equipamento posicionado a 1,5 metros de distância.

Tensão (V)	Fases	Corrente	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Tomada
220	Mono	7	60	0,75	10	10A (2P+T)

INSTRUÇÕES GERAIS

Leia o manual de instruções antes de ligar o equipamento;

O equipamento deve ser instalado em local plano.

DIMENSÕES

MF80 G3													
Capacidade						80 kg/h							
	Dimensões do produto				to	Dimensões do produto embalado							
MF80 G3	Altura	Largura	Prof.		Peso	Altura	Largura		Prof.	Peso			
	1484 mm	380 mm	600 mm		35kg	1650 mm	550 mm		730 mm	65kg			
Distâncias de Parede	Lateral Esquerda				Traseira			Lateral Direita					
	800 mm				200 mm			800 mm					