

Para los **maestros carniceros** comprometidos con la **excelencia**



Molinos Línea Professional

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 y sensor de seguridad en la tolva (MC22 y MC32M), relé térmico.

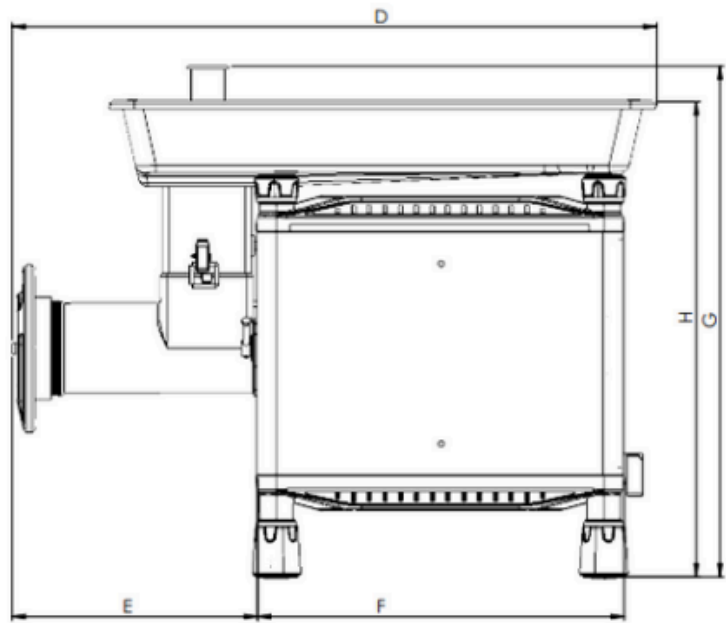
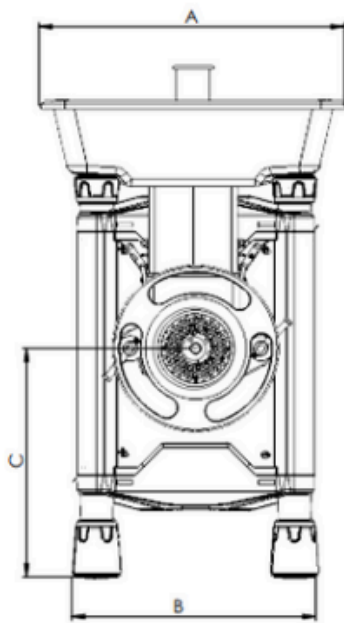
Versatilidad: aditamentos mezcladores (para MC12 y MC22) y accesorios de corte para uso variado.

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



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

Molinos de carne línea PROFESSIONAL modelos MC12-16, MC22-16 y MC32M-16.



| | 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 | 39 |
| | B | 31 | 31 | 31 | 31 |
| | C | 29 | 29 | 29 | 29 |
| | D | 70 | 70 | 70 | 82 |
| | E | 14 | 14 | 22 | 31 |
| | F | 47 | 47 | 47 | 47 |
| | G | 57 | 57 | 63 | 65 |
| | H | 54 | 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.

JAVAR S.A.S. - Desde 1984, maestría en equipos para alimentos - www.javar.com.co

Calle 74 # 27B-32 Bogotá - Ventas 310 3347205 Servicio 312 5117459 - info@javar.com.co

