

# 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.

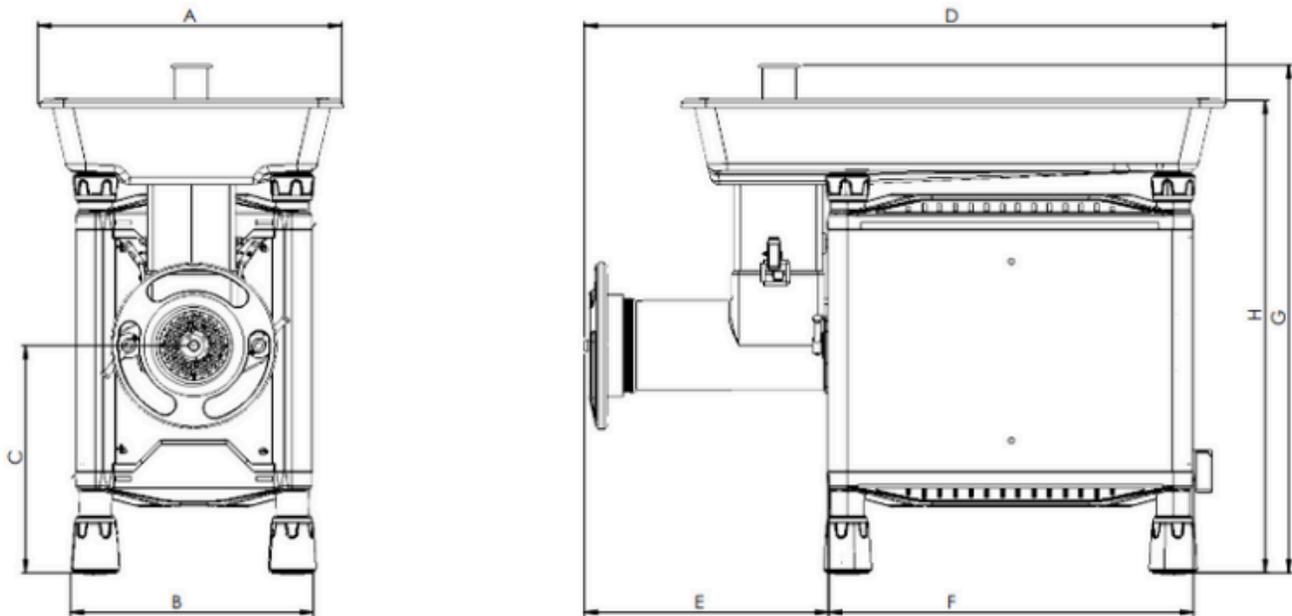
**Seguridad:** protector y sensor de seguridad en la tolva (MC22 y MC32M), relé térmico.

**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
<b>Tensión</b>	110V/60Hz/1F	220V/60Hz/2F	110V/60Hz/1F	220V/60Hz/2F	220V/60Hz/3F
<b>Potencia</b>	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)
<b>Corriente (Amp)</b>	16	8	24	12	12
<b>Capacidad (kg/día)*</b>	100		200		500
<b>Intensidad de uso sugerida</b>	Intermitente		Intermitente		Continua
<b>Rendimiento nominal (kg/min)*</b>	3		5		10
<b>Dimensiones (cm)</b>	<b>A</b>	39	39	39	39
	<b>B</b>	31	31	31	31
	<b>C</b>	29	29	29	29
	<b>D</b>	70	70	70	82
	<b>E</b>	14	22	31	31
	<b>F</b>	47	47	47	47
	<b>G</b>	57	63	65	65
	<b>H</b>	54	54	60	60
<b>Peso (kg)</b>	38		41		68
<b>Accesorios (disco y cuchilla)</b>	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](http://www.javar.com.co)**

**Calle 74 # 27B-32 Bogotá - Ventas 310 3347205 Servicio 312 5117459 - [info@javar.com.co](mailto:info@javar.com.co)**

