

HCA30

O Fatiador de Frios Automático HCA30 possui toda tecnologia que a Hobart emprega em seus produtos. Dispõe de 3 cursos e 3 velocidades, perfeito para diferentes necessidades. Construído totalmente em alumínio anodizado, permite fácil higienização e simples operação. Nesta versão, o fatiador pode ser usado no modo automático ou manual. Robustez, durabilidade, qualidade superior, fatiamento consistente e segurança ao operador são atributos. Neste Fatiador de Frios Hobart especialmente foi projetado para atender supermercados, empórios, padarias e qualquer produção de alta demanda.



Este equipamento atende a NR12 do MTE e Portaria 371 do INMETRO.

BENEFÍCIOS E DIFERENCIAIS

- 2 motores independentes, uma para o movimento da lâmina e o outro para o Carro Suporte de Frios.
- Alavanca seletora para opção de Fatiar no modo Manual ou Automático.
- Seletor de 3 Velocidades e 3 Cursores com a capacidade produtiva de até 58 fatias/minuto.
- Carro Suporte de Frios ajustável para diversos formatos de produto. É possível fatiar simultaneamente até 6 peças de salame.

SEGURANÇA:

- Sensores de Duplo Canal na proteção da Lâmina e Conjunto de Afiação que evita o funcionamento se não estiverem posicionados.
- Trava de Segurança Mecânica, que bloqueia a abertura da Lâmina ao remover o Carro suporte de Frios para higienização.
- Diferenciado Conjunto de Afiação da Lâmina incorporado ao equipamento para uma rápida afiação em apenas 10 segundos, de uso simples e seguro.

DADOS TÉCNICOS				
ALIMENTAÇÃO	MONOFÁSICA			
POTÊNCIA (kW)	0,51			
TENSÃO (V)	220			
CORRENTE NOMINAL (A)	2,7			
DISJUNTOR (A)	6,0			
SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3x1,0mm ²			
DIÂMETRO DA LÂMINA (mm)	300			
CURSO DO CARRO (mm)	290			
ESPESSURA DA FATIA (mm)	0 a 2			
CAPACIDADE				
FATIAS (fatias/min)	56*			
DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	0,68	0,64	0,57	45

*Depende da velocidade e do curso regulado.

ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021