

HOBART

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalneantla, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

SUAVIZADOR DE CARNE 403

HOBART

CUCHILLAS ACCESORIOS

- Cuchillas para corte en tiras: puede hacer cortes de arrachera; cortar sirloin, pechuga de pollo, jamón cocido, pavo, queso para ensaladas y guarniciones y carne de puerco para saltear o hacer fajitas. Las cuchillas están disponibles en tres tamaños:
 - Extra ancho (3/4") (1.90 cm)
 - Ancho (3/8") (0.95 cm)
 - Estrecho (3/16") (0.47 cm)
- Cuchillas planas: el rodillo posterior tiene una cuchilla tipo disco sólido sin dientes en cada tercera posición que corta tendones y otras fibras gruesas produciendo un producto excelente de doble suavizador con acción de unión.
- Cuchillas de estrellas: se usa para suavizar la carne.

NOTA: Cada cuchilla viene con un recipiente para guardarla

- El acabado de cromo plateado (aceptable para la USDA) está disponible con costo extra.

SOLUCIONES Y BENEFICIOS

Perfil más bajo para los cortes

- La carne se puede insertar más cerca de las navajas. La operación es más fácil y rápida.

Guías de plástico dentro de la guarda

- Guía la carne en las cuchillas y reduce el dobles sin intención de la carne.

Montaje de imán reforzado más grande

- Reduce las rupturas

Guarda traslucida

- Permite al operador ver el proceso del producto

Variedad de cuchillas disponibles

- Versatilidad con carnes y quesos

Sistemas de seguridad

- Si la guarda o el alojamiento del motor no están en su lugar, no habrá alimentación del producto.

Marco de la unidad de cuchillas

- Fácil de limpiar y de usar.

Alojamiento de aluminio pulido

- Fácil de limpiar
- Diseñado para adaptar la charola del producto preparado

MODELO

- Suavizador 403-1: Suavizador con seguros, navajas de acero inoxidable en la cuchilla plana que corta carne, y al mismo tiempo, la une de manera firme para que la cocine como un bistec

Las especificaciones, los detalles y las dimensiones están al reverso.

**SUAVIZADOR DE CARNE 403**

SUAVIZADOR DE CARNE 403

HOBARTViveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma
Tlalnepantla, Tel: 50-62-82-00 www.hobart.com.mx

LISTADO POR LOS UNDERWRITERS LABORATORIES INC Y NSF INTERNATIONAL

ESPECIFICACIONES

MOTOR: ½ H.P. totalmente protegido con ventilador para enfriar el motor. El motor es monofásico con capacitor de arranque de trabajo por inducción.

INFORMACIÓN ELÉCTRICA: 115/60/1, listado por los UL. También disponible en 115/50/1 y 220-240/50/1, no listado por los UL

INTERRUPTOR: De dos polos manual

SISTEMA DE SEGURIDAD: (1) Hay seguridad en la guarda traslúcida y en el alojamiento del motor. Los interruptores de sensores electromagnéticos remotos detectan si la guarda o el alojamiento del motor no están en su lugar y evitan la alimentación. Los interruptores no pueden bloquearse mecánicamente. (2) La tolva integral en la guarda traslúcida mantiene las manos a una distancia segura de las cuchillas del suavizador de carne. (3) La luz piloto le advierte cuando el interruptor del equipo está en ON (encendido) a pesar de que el equipo no pueda operarse, porque la guarda traslúcida o el alojamiento del motor no están en su lugar.

CABLE Y CLAVIJA: Cable de tres hilos de 1.82 metros y clavija a tierra. La clavija no viene en modelos exportados.

TRANSMISIÓN: El gusano de acero endurecido dirige el engrane de bronce forjado en un baño de grasa líquida. La rotación encontrada de las cuchillas del suavizador se obtienen de los engranes de espuelas montados en los ejes guías de aleación de acero rectificado y endurecido.

Los engranes están sellados en la caja de transmisión fundida. La caja del motor, el gusano y los engranes son una unidad integral para el montaje preciso y la facilidad de la limpieza. Los rodamientos de anti fricción de bolas y de aguja lubricados están en la caja de transmisión. Los rodamientos de bolas engrasados y empaquetados están en el motor.

NAVAJAS Y EJES: Las navajas y los ejes están hechos de acero inoxidable de uso intensivo.

PEINES DE LIMPIEZA: Están hechos de acero inoxidable satinado y son fáciles de quitar. Los peines guían la carne entre los rodillos y evitan de manera automática cualquier acumulación de carne entre las cuchillas.

MARCO DE LA UNIDAD DE CUCHILLAS: El marco es de aluminio fundido con rodamientos especiales. El marco tiene un juego de ejes y peines de limpieza de acero inoxidable que se retiran de manera fácil de las navajas para limpiar la unidad. El seguro automático de la unidad mantiene el ensamble en su lugar.

ALOJAMIENTO: El alojamiento consta de la caja de engranes de aluminio fundido, el alojamiento del motor y la guarda de plástico traslucido de alto impacto. La unidad de cuchillas está anidada por el soporte de aluminio fundido en las barras y en la cubierta de protección de acero inoxidable. La unidad está diseñada para limpiarse fácil y rápidamente.

ACABADO: Aluminio pulido y plástico traslucido.

PESO Y DIMENSIONES: Peso neto: 25.40 Kg. Peso de envío: 29.93 Kg. Altura de 27 7/16" (54.45 cm), espacio para la colocar el equipo en la mesa o mostrador 10 ½" (26.67 cm) x 19 5/8" (49.84 cm), abertura del tubo de alimentación 1 3/8" (3.49 cm) x 7 7/8" (20 cm).

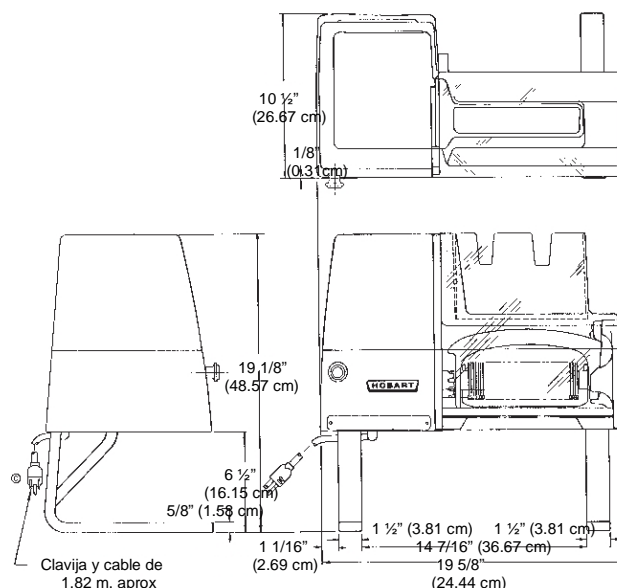
EQUIPO ESTÁNDAR: Tenedor de limpieza

CUCHILLAS OPCIONALES:

- Planas
- No planas
- Cortador en tiras de 3 tamaños

GARANTÍA: El equipo tiene un año de garantía en partes contra defectos de fabricación y en servicio dentro de un radio de la oficina de servicio. Los contratos de servicio están disponibles.

DETALLES Y DIMENSIONES



Debido a que el mejoramiento continuo de los equipos es una política de Hobart, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.