

Hightech

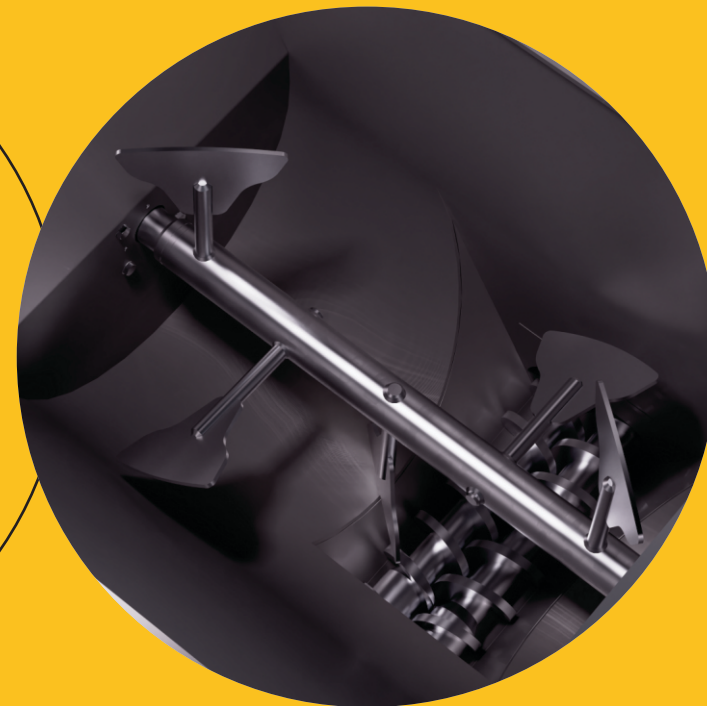
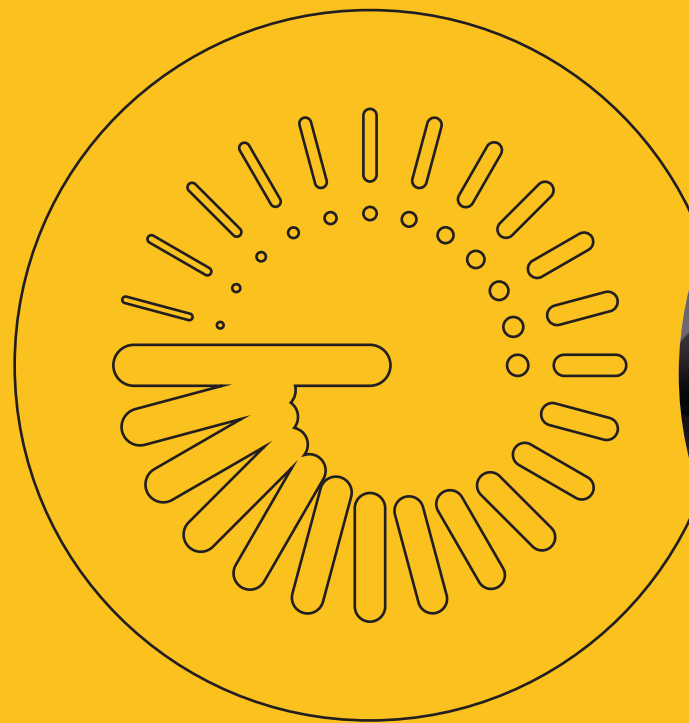


Moedor MS

Rendimento e qualidade garantidos, máquinas feitas para durar.
Atendemos às boas práticas de higienização e manutenção.

Maior qualidade na moagem e separação.

O Moedor MS Hightech possui alimentação da moagem com helicoide duplo no formato de bomba de fuso, proporcionando pressurização da câmara de moagem e sistema exclusivo que propicia a separação de nervos e cartilagens da carne, agregando valor ao produto final.



Agitador

Eixo com pás para alimentação contínua e homogênea da matéria-prima.



Sistema desnervador

Desnervador exclusivo com motorização independente e fuso extrator de nervos e cartilagens.



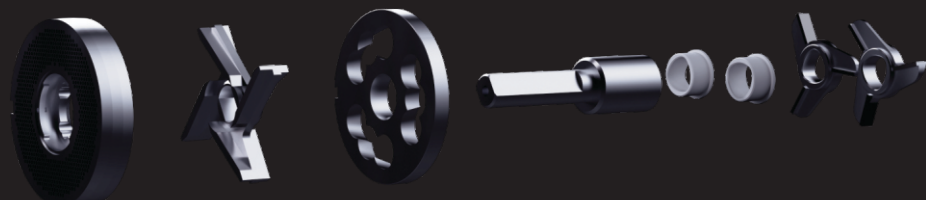
Sistema de alimentação com duplo helicoide

Alimentação do sistema de moagem por helicoide duplo gerando maior pressão e facilitando a separação.



Fácil montagem e higienização

Montagem, desmontagem e higienização facilitada com o uso de carrinho de peças.



Peças de reparos ou substituição:

- Discos de corte
- Discos pré-cortadores
- Navalhas
- Bucha

Matérias-primas:

Proteína animal

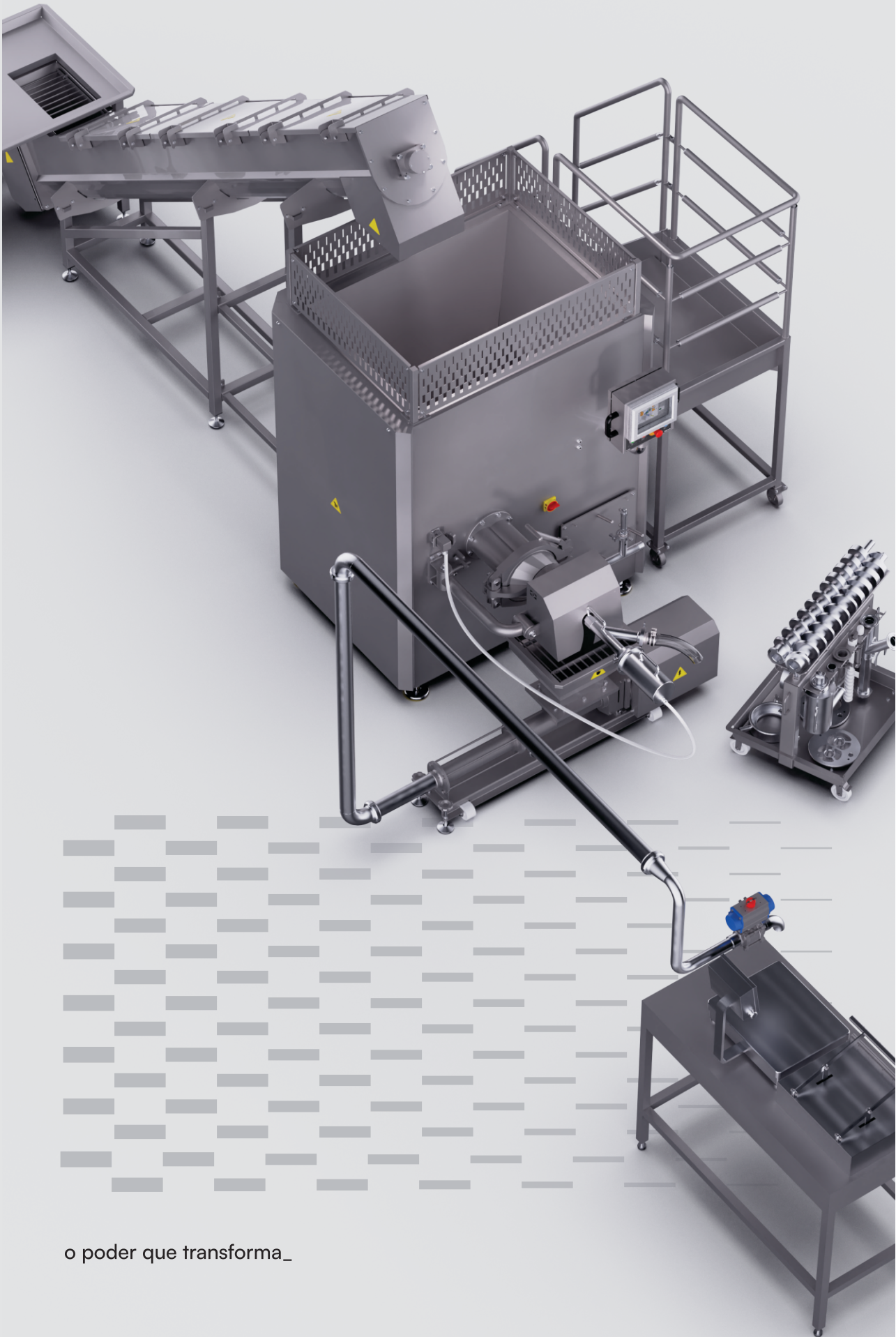
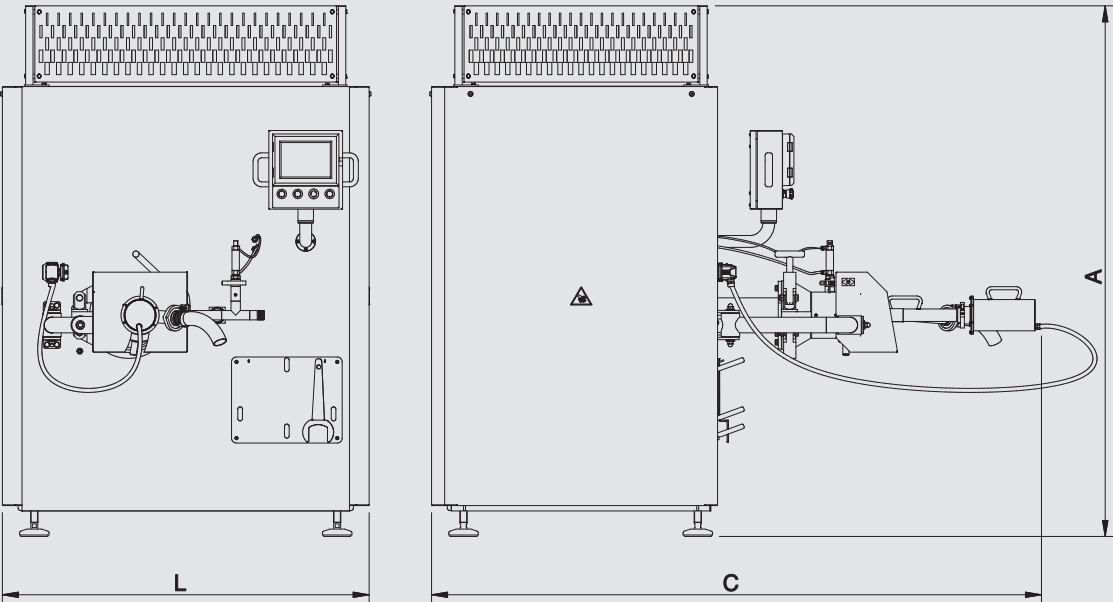
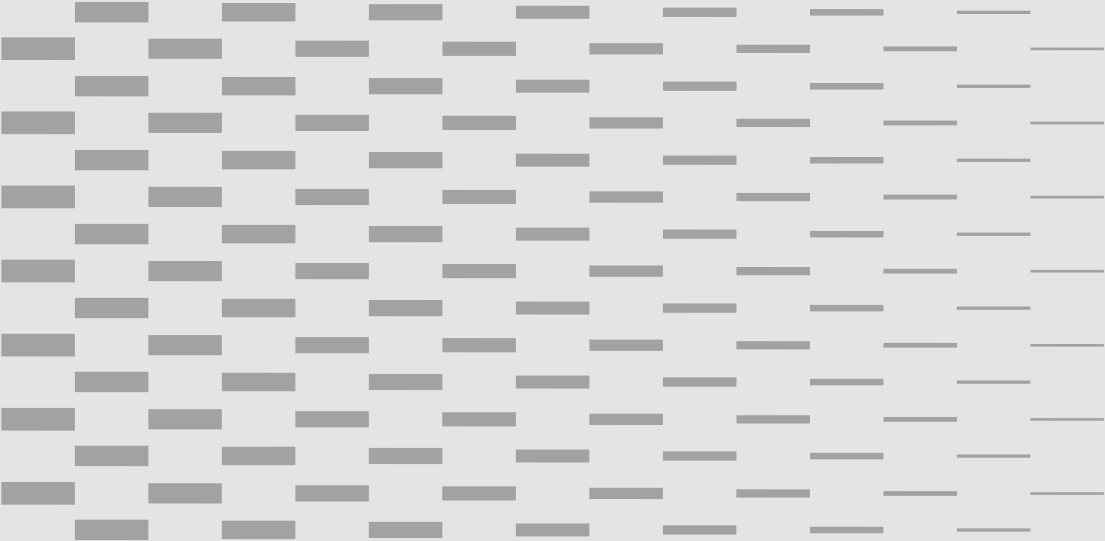
Proteína vegetal



Moedor MS



Modelo	Dimensões (mm)	Potência (kW)
MS 160	C:2470 L:1300 A:2160	17,2



o poder que transforma_