

Moedor de carne CAF Gourmet

Com design exclusivo, desenvolvido especialmente para uso doméstico, o Moedor de Carnes **CAF Gourmet** é a nova estrela da sua cozinha e um companheiro inseparável na hora de preparar hambúrgueres gourmet, refeições fit e linguiças artesanais com os ingredientes de sua preferência, além de deliciosas e saudáveis sobremesas.

Silencioso e fácil de usar, o **CAF Gourmet** processa carnes, frutas, grãos, castanhas e muitos outros ingredientes, agregando praticidade ao seu dia a dia.

Além das várias opções de cores, esse moedor premium conta com um bocal niquelado no tamanho 5, kit de funil para embutidos e discos de 5mm e 8mm. É o equipamento ideal para fazer aquele hambúrguer delicioso!

Design sofisticado: moderno e elegante, projetado para ser de fácil manuseio e utilização.

Precisão: escolha a textura, homogeneidade e consistência ideais para seus pratos.

Versatilidade: é capaz de moer diversos tipos de alimentos, permitindo que você crie receitas incríveis e saborosas com diferentes texturas e consistências.

Segurança: o moedor pode ser facilmente desmontado e montado. Possui um sistema de fixação que o mantém firme e estável na superfície, evitando deslizamentos e acidentes durante o uso.

Ficha técnica:

Potência do motor - 0,18kW (1/4 CV)
Fase - 1
Voltagem - 127V (monofásico), 220V (monofásico)
Frequência nominal - 60Hz
Consumo - 0,26kW/h
Dimensões (AxLxC) - 299mm / 218mm / 366mm
Altura até o centro do disco - 120mm
Peso líquido / bruto - 12kg / 13kg
Moagem em disco - 8mm* 500g/min ou 30kg/hora
Linha - Linha doméstica

Moedor de carne CAF 8 Inox

Potência e versatilidade para sua produção artesanal!

O Moedor **CAF 8** é a escolha ideal para quem busca eficiência e qualidade na produção artesanal. Compacto e robusto, ele é perfeito para uso em food trucks, escolas de charcutaria/hamburgueria e pequenos comércios, garantindo uma moagem uniforme e preservando a textura e o sabor dos ingredientes.

Com um design prático, de fácil manuseio e limpeza, o Moedor **CAF 8** combina desempenho profissional e praticidade, sendo a solução perfeita para quem valoriza qualidade em cada detalhe. Transforme suas receitas com um equipamento que entrega precisão e eficiência!

Detalhes construtivos:

Capa: aço inox.

Bandeja: aço inox com protetor de segurança.

Bocal: ferro fundido estanhado.

Volante: ferro fundido estanhado.

Caracol: ferro fundido estanhado.

O redutor possui quatro engrenagens helicoidais extremamente resistentes e silenciosas, que trabalham imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade.

Kit de ferramentas: O Moedor acompanha 01 disco de 5mm e 01 cruzeta simples fabricados em aço inox com tratamento térmico para maior durabilidade.

Acessórios incluídos: O Moedor também acompanha 01 disco de 8mm e 01 jogo de funis.

Ficha técnica:

Potência do motor - 0,25kW (1/3 CV)

Fase - 1

Voltagem - 127V (monofásico), 220V (monofásico)

Frequência nominal - 60Hz

Consumo - 0,36kW/h

Dimensões (AxLxC) - 303mm / 248mm / 490mm

Altura até o centro do disco - 121mm

Peso líquido / bruto - 14,4kg / 15,5kg

Moagem em disco 5mm - 1kg/min ou 60kg/hora

Remoagem em disco 5mm - 500g/min ou 30kg/hora

Média de moagem e remoagem - 750g/min ou 45kg/hora

Indicado para - Restaurantes, Lanchonetes, Hotéis, Hamburguerias, Escolas de gastronomia

Linha - Linha doméstica, Linha comercial

Moedor de carne CAF 82 Express Total Inox

O Moedor de Carne CAF 82 Express é indicado para açougues e supermercados que buscam aumentar sua produtividade e agilizar o atendimento ao cliente.

Fabricado com um motorreductor extremamente resistente e silencioso, este equipamento possui uma caçamba projetada para se autoalimentar no lugar de uma bandeja tradicional, dispensando o uso de socador/soquete. Dessa forma, é possível inserir um volume maior de carne para processamento de uma só vez, em pedaços, possibilitando uma manipulação menos fracionada. Esse processo expõe ainda mais o caracol ao contato direto com a carne, sendo recomendada a utilização da proteína em pedaços, tiras ou cubos de até 7 cm, aproximadamente.

Detalhes construtivos:

Bocal: Aço inox.

Volante: Aço inox.

Caracol: Aço inox.

Kit de ferramentas: O Moedor acompanha 01 disco de 5mm, 01 cruzeta dupla e 01 pré-cortador em aço inox com tratamento térmico.

Seu objetivo principal é aumentar a produtividade do estabelecimento e oferecer agilidade no atendimento ao cliente. Isso é possível através da redução do tempo de preparo do alimento e da alimentação do equipamento pelo processo de moagem via caçamba de alimentação, que permite a inserção de até 8 kg de carne. Com o processo de moagem e remoagem expressa, a carne é “passada” de uma só vez no equipamento, não necessitando realizar a remoagem, como nos moedores tradicionais. Esses diferenciais resultam em:

- Diminuição da mão de obra aplicada na operação, pois não exige habilidade do operador;

- Menor manipulação da carne antes do processamento;
- Agilidade no atendimento ao cliente;
- Aumento da produtividade;
- Maior segurança alimentar.

Ficha técnica:

Potência do motor - 2,2kW (3 CV)

Fase - 1

Voltagem - 220V (monofásico) ou 220/380V (trifásico)

Frequência nominal - 60Hz

Consumo - 2,44kW/h

Dimensões (AxLxC) - 585mm / 419mm / 724mm

Altura até o centro do disco - 160mm

Peso líquido / bruto - 75,2kg / 85,2kg

Moagem e remoagem em disco 5mm - 10kg/min ou 600kg/hora

Capacidade da caçamba - 10kg / 14,2L

Indicado para - Açougues, supermercados, casas de carne

Linha - Linha comercial, Linha industrial

Moedor de carne CAF 98 DSM 3CV Inox

Eficiência e Qualidade para seu negócio!

O Moedor de Carne **CAF 98 DSM Inox** foi desenvolvido para garantir alto desempenho e praticidade no dia a dia de açougues e salas de preparo. Ideal para balcões de atendimento, ele oferece um processamento ágil e eficiente, proporcionando mais produtividade e qualidade no serviço.

Com um design robusto e funcional, é a escolha certa para quem busca um equipamento durável, seguro e fácil de higienizar.

Detalhes construtivos:

Capa: aço inox.

Bandeja: aço inox.

Base: plástico injetado de alta resistência

Bocal: ferro fundido estanhado.

Volante: ferro fundido estanhado.

Caracol: ferro fundido estanhado.

Seu redutor é equipado com quatro engrenagens helicoidais altamente resistentes e silenciosas, que operam imersas em banho de óleo, assegurando uma menor necessidade de manutenção e maior vida útil.

Kit de ferramentas: O Moedor acompanha 01 disco de 5mm, 01 cruzeta dupla e 01 pré-cortador em aço inox com tratamento térmico.

Ficha técnica:

Potência do motor - 2,2kW (3 CV)

Fase - 1

Voltagem 220V (monofásico), ou 220/380V (trifásico)

Frequência nominal - 60HZ

Consumo - 2,80kW/h

Dimensões (AxLxC) - 520mm / 410mm / 816mm

Altura até o centro do disco - 260mm

Peso líquido / bruto - 62kg / 73kg

Moagem em disco 5mm - 6,670kg/min ou 400kg/hora

Remoagem em disco 5mm - 3,300kg/min ou 198kg/hora
Média de moagem e remoagem - 5kg/min ou 300kg/hora
Indicado para - Açougues, Casas de carne, Charcutarias, Supermercados
Linha - Linha comercial

Moedor de carne CAF 106 Total Inox

O Moedor de Carne **CAF 106 Total Inox** é a escolha ideal para quem busca alto desempenho e robustez no processamento de carnes resfriadas e congeladas. Indicado para açougues, cozinhas industriais e frigoríficos, ele garante agilidade, precisão e máxima produtividade, atendendo às exigências do setor com eficiência incomparável.

Fabricado totalmente em inox, é resistente, fácil de higienizar e projetado para oferecer segurança e durabilidade no uso contínuo. Invista no que há de melhor e leve mais qualidade e eficiência para o seu negócio!

Sua bandeja, fabricada em aço inoxidável, é fixa no equipamento e possui protetor de segurança. Com seis correias em "V", possui um sistema de redução de polias. Seu bocal é produzido em aço inox e projetado com cinco ranhuras, permitindo o processamento de carne congelada, desde que cortada em pedaços pequenos (neste caso, a produção será menor). O caracol é fabricado em aço inox e trabalha livre sobre mancais de rolamento, evitando o aquecimento e o desgaste da máquina, o que proporciona maior durabilidade ao equipamento.

Detalhes construtivos:

Capa: aço inox.

Bandeja: aço inox.

Bocal: aço inox.

Volante: aço inox.

Caracol: aço inox.

Kit de ferramentas: O Moedor acompanha 01 disco de 5mm, 01 disco de 8mm, 02 cruzetas duplas, 01 pré-cortador, 01 anel largo e 01 anel estreito em aço com tratamento térmico.

Este moedor é customizável e pode ser montado em duas configurações:

- **Corte duplo:** 1 pré-cortador, 1 cruzeta dupla, 1 disco, 1 anel estreito e 1 anel largo.
- **Corte triplo:** 1 pré-cortador, 1 cruzeta dupla, 1 disco, 1 cruzeta dupla, 1 disco e 1 anel estreito.

Ficha técnica:

Potência do motor - 5,5kW (7,5 CV)

Fase - 3

Voltagem - 220/380V (trifásico)

Frequência nominal - 60Hz

Consumo - 6,13kW/h

Dimensões (AxLxC) - 1238mm / 677mm / 1081mm

Altura até o centro do disco - 906mm

Peso líquido / bruto - 280kg / 310kg

Moagem em disco 5mm - 9kg/min ou 540kg/hora

Remoagem em disco 5mm - 6kg/min ou 360kg/hora

Média moagem e remoagem - 7,500kg/min ou 450kg/hora

Indicado para - Açougues, Frigoríficos, Cozinhas industriais

Linha - Linha industrial

Moedor de carne CAF 114 Total Inox

Potência e Eficiência para grandes produções!

O Moedor de Carne Industrial **CAF 114 Total Inox** foi desenvolvido para quem busca máximo desempenho e produtividade no processamento de carnes. Indicado para açougues, cozinhas industriais e frigoríficos, este equipamento robusto garante agilidade, segurança e qualidade em cada moagem.

Com um design moderno e estrutura reforçada, o **CAF 114 Total Inox** é sinônimo de durabilidade e eficiência, facilitando o trabalho diário e otimizando a produção.

Sua bandeja, fabricada em aço inoxidável, é fixa no equipamento e possui protetor de segurança. Com seis correias em "V", possui um sistema de redução de polias. Seu bocal é produzido em aço inox e projetado com seis ranhuras, permitindo o processamento de carne congelada, desde que cortada em pedaços pequenos (neste caso, a produção será menor). O caracol é fabricado em aço inox e trabalha livre sobre mancais de rolamento, evitando o aquecimento e o desgaste da máquina, o que proporciona maior durabilidade ao equipamento.

Detalhes construtivos:

Capa: aço inox.

Bandeja: aço inox.

Bocal: aço inox.

Volante: aço inox.

Caracol: aço inox.

Kit de ferramentas: O Moedor acompanha 01 disco de 5mm, 01 disco de 8mm, 02 cruzetas duplas, 01 pré-cortador, 01 anel largo e 01 anel estreito em aço com tratamento térmico.

Este moedor é customizável e pode ser montado em duas configurações:

- **Corte duplo:** 1 pré-cortador, 1 cruzeta dupla, 1 disco, 1 anel estreito e 1 anel largo.
- **Corte triplo:** 1 pré-cortador, 1 cruzeta dupla, 1 disco, 1 cruzeta dupla, 1 disco e 1 anel estreito.

Ficha técnica:

Potência do motor - 7,5kW (10 CV)

Fase - 3

Voltagem - 220/380V (trifásico)

Frequência nominal - 60Hz

Consumo - 8,36kW/h

Dimensões (AxLxC) - 1238mm / 677mm / 1081mm

Altura até o centro do disco - 906mm

Peso líquido / bruto - 308kg / 341kg

Moagem em disco 5mm - 15kg/min ou 900kg/hora

Remoagem em disco 5mm - 6,670kg/min ou 400kg/hora

Média moagem e remoagem - 10,835kg/min ou 650kg/hora

Indicado para - Açougues, Frigoríficos, Cozinhas industriais

Linha - Linha industrial
