ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITW Food Equipment Group

FATIADOR HCA30

HOBART

DADOS TÉCNICOS

ALIMENTAÇÃO	Monofásica
POTÊNCIA (kW)	0,51
TENSÃO (V)	220
CORRENTE NOMINAL (A)	2,7
DISJUNTOR (A)	6,0
SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3x1,0mm²
DIÂMETRO DA LÂMINA (mm)	300
CURSO DO CARRO (mm)	290
ESPESSURA DA FATIA (mm)	0 a 2

CAPACIDADE

FATIAS* (fatias/min)	ATÉ 56

DIMENSIONAMENTO

ITEM	DIMENSÕES A X L X P (M)	PESO (KG)
DIMENSÃO EXTERNA (M)	0,68 x 0,64 x 0,57	45

HOBART

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITW Food Equipment Group

O **Fatiador de Frios Automático HCA30** reúne toda a tecnologia e confiabilidade que são marca da Hobart. Com 3 cursos e 3 velocidades, adapta-se com precisão a diferentes necessidades de corte, garantindo versatilidade no dia a dia.

Construído em alumínio anodizado, oferece alta durabilidade, fácil higienização e operação simples. Nesta versão, pode ser utilizado tanto no **modo automático** quanto **manual**, proporcionando ainda mais flexibilidade ao operador.

Robusto e seguro, o **HCA3**0 entrega fatiamento consistente e de alta qualidade, mesmo em operações intensivas. Foi especialmente desenvolvido para atender supermercados, empórios, padarias e ambientes com alta demanda de produção.

ESTE EQUIPAMENTO ATENDE A NR12 DO MTE E PORTARIA 148/2022 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 internos na proteção da lâmina e afiador que evita o funcionamento, caso estes não estejam posicionados;
- **Trava de segurança** mecânica que bloqueia a abertura da lâmina quando a bandeja de produtos é removida para higienização;
- Diferenciado conjunto de **afiação da lâmina incorporado** ao equipamento para uma rápida afiação em poucos segundos, de uso simples e seguro.

GARANTIA

- **12 meses** de garantia a partir da emissão da Nota Fiscal.
- Este equipamento deve ser instalado por um **autorizada da ITW FEG do Brasil** podendo **perder a garantia** se instalado de forma independente.
- Contamos com mais de **200 credenciados** em todo Brasil, conheça nossa lista de autorizados em nosso site **www.itwfeg.com.br**.

HOBART

EFICIÊNCIA E QUALIDADE
PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

11. 2014-8080 itwfeg.com.br

HOBART VULCAN ecomax PERFECTA BAXTER