



MOINHO DE ROTOR

R-TE-651/2

Utilizado para moagem de ração, grãos e alimentos em geral.

Características Técnicas

R-TE-651/2

- Rotação: Fixa em 1730 RPM;
- Motor: Indução 1 CV baixa rotação;
- Rotor: Tipo ciclone em aço inox com três pontos em contato;
- Moagem: Por fluxo contínuo;
- Capacidade de moagem: ± 15 kg/hora (dependendo do material a ser moído);
- Faca: 4 facas reguláveis em VND;
- Segurança: Permite o giro do rotor somente quando a tampa estiver fechada;
- Tampa: Em acrílico transparente;
- Câmara de moagem: Em aço cromado com 4 facas reguláveis em aço especial de alta dureza e tratamento anti-oxidação;
- Gabinete: Em aço carbono com tratamento anti-corrosivo e pintura eletrostática;
- Dimensões: L=360 x P=600 x A=500 mm;
- Peso: 40 KG;
- Potência: 750 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: 02 Fusíveis extra; 03 Peneiras em aço inox com malha MESH 10, 20, 30;

Benefícios e Vantagens

- Equipamento compacto e de fácil manuseio
- Moagem com fluxo contínuo, proporcionando agilidade
- Tampa em acrílico para visualização da moagem
- Câmara em aço cromado com 4 facas reguláveis em aço especial de alta dureza e tratamento anti-oxidação
- Saída de amostra ampla, com área 12,8 cm², facilitando a coleta da amostra moída
- Acompanha 3 peneiras de mesh 10, 20 e 30 de fácil troca, proporcionando agilidade e praticidade
- Possui sensor de abertura da tampa, garantindo segurança
- As facas são em VND, aço especial, produzido e processado para atingir um alto grau de qualidade por ter elevada dureza e alta resistência ao desgaste
- Motor de 4 polos, de potência 750 Watts e velocidade 1730 RPM, possui maior torque em relação ao motor de 2 polos
- Possui fusíveis rápidos, proporcionando maior proteção e segurança
- Possui alças que facilitam transporte e deslocamento do equipamento
- A presença de pés amortecedores de borracha evita trepidação
- Controle de Qualidade rígido, em que verificações e testes garantem o perfeito funcionamento do equipamento, proporcionando segurança e satisfação ao cliente
- Atendimento ao cliente, para tirar dúvidas e proporcionar explicações sobre o equipamento e metodologias
- Possibilidade de adaptações de acordo com as necessidades do cliente, torna o equipamento já de linha um equipamento especial