



Bacatá
Básculas y equipos



+57 321 828 72 10



www.basculasbacata.com



comercial@basculasbacata.com



*"Soluciones profesionales en pesaje
y procesamiento de alimentos, hechas para durar."*



ROCHI

ANKOR



VORTEX - 12

Molino de carne

Mear grinder



ACERO INOXIDABLE
Cuerpo, bandeja, unidad de molienda

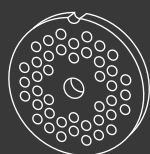
1 Hp 150 kg/h
Potencia Capacidad



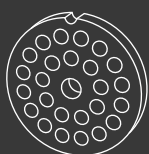
Especificaciones técnicas

Modelo	VORTEX - 12
Código	Vortex - 12
Capacidad	150 kg/h
Potencia	1 Hp (850 W - 60 Hz)
Revoluciones	190 rpm
Voltaje	110 V - 60 Hz
Material cuerpo	Acero inoxidable
Material cabezal	Acero inoxidable
Unidad de molienda	Desmontable
Discos de corte incluidos	1 disco de corte 6 mm, 1 disco de corte 8 mm
Cuchillas incluidas	2 cuchillas # 12
Accesorios	Empujador plástico, llave para pernos
Medidas equipo (al x an x lar)	41.5 cm x 21.5 cm x 38.5 cm
Medidas empaque	42 cm x 27 cm x 44.5 cm
Peso Neto	19 kg
Peso Bruto	20.5 kg

Accesorios incluidos



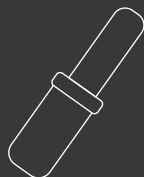
Disco de corte
6 mm



Disco de corte
8 mm



2 cuchillas
#12



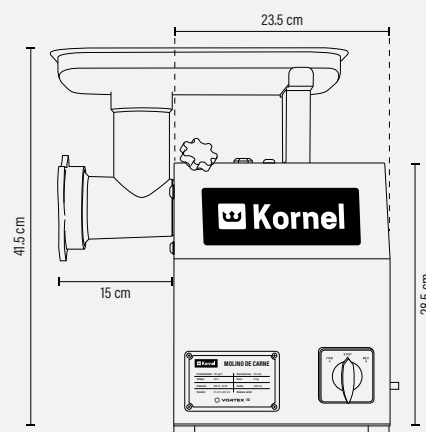
Empujador
plástico



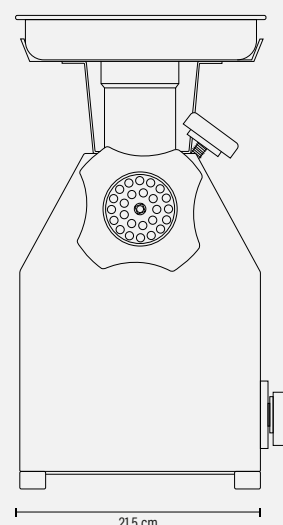
Llave para
pernos

Dimensiones y vista (cm)

Vista lateral



Vista frontal



VORTEX - 12

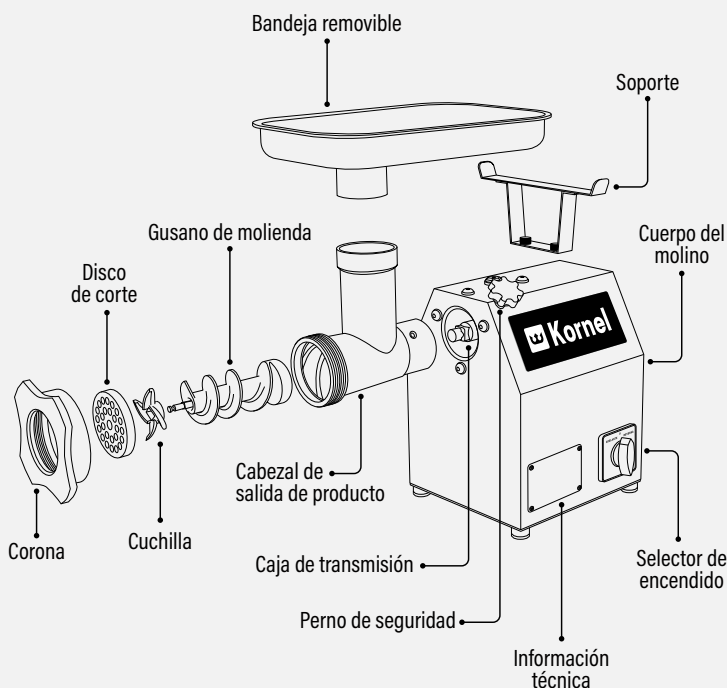
Molino de carne



Accesorios incluidos

2 Discos de corte (1 de 6 mm y 1 de 8 mm)
2 cuchillas #12
1 Empujador plástico
1 Llave para pernos
1 Manual de usuario

Partes del equipo



ADVERTENCIA



Riesgo de atrapamiento: nunca introduzca las manos ni objetos distintos al empujador en el cabezal.



Riesgo eléctrico: conecte el molino solo a instalaciones adecuadas y evite el contacto con agua o humedad para prevenir descargas eléctricas.



Motor de 1 Hp



Acero inoxidable



Sistema de reversa

Precauciones y mantenimiento

Precauciones eléctricas

Verifique que la alimentación eléctrica cumpla con los requerimientos del equipo y cuente con polo a tierra para evitar fallos o descargas. No manipule el sistema eléctrico o mecánico; hacerlo anula la garantía.

Limpieza

Desconecte el molino en caso de emergencia y antes de limpiarlo. No exponga el cuerpo del equipo ni sus accesorios a chorros de agua ni los sumerja; limpie con fibra húmeda y seque de inmediato. No use vinagre, ácidos o productos con cloro. Evite el uso de aerosoles y proteja el equipo del polvo, humedad e insectos.

Utilice el molino solo en espacios que cumplan con normas de salubridad. Para servicio técnico, acuda a centros autorizados KORNEL.

Garantía

La garantía cubre defectos de fábrica en piezas y mano de obra durante un año, excluyendo la batería.

No aplica para lo siguiente:

- Desgaste natural.
- Uso inadecuado o brusco del equipo.
- Mantenimientos y reparaciones no autorizadas.
- Sobrecarga, humedad, agua, calor o plagas.
- Daños por golpes o caídas.

Se recomienda utilizar exclusivamente accesorios y repuestos originales KORNEL para asegurar el buen funcionamiento del equipo.

VORTEX - 12

Molino de carne

 **VORTEX - 12**



Vistas del equipo



Presentación de empaque (caja en cartón)

