

HOBARTViveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepantla Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx**MOLINO 4146****HOBART****CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**

- Motor de 5 H.P
- Arranque magnético
- Transmisión de 215 rpm
- Cabezal del molino No. 46 con entrada amplia
- Charola de alimentación de acero de calibre 14
- Caja de conexiones resistente al agua
- Acabado en resina epoxi gris metálica
- Patas de 16" (40.64 cm) de acero galvanizado
- Cabezal del molino
- Respaldo alto
- Deflector de acero inoxidable
- Brazo alimentador de plástico
- Llave inglesa

OPCIONES

- Longitud de las patas opcionales
 - 8 1/2" (21.59 cm), 11 1/2" (29.21 cm), 14 3/16" (36.03 cm), 16" (40.64 cm) 18 1/2" (46.99 cm), 20" (50.80 cm), 21" (53.34 cm), 22" (55.88 cm) 23" (58.42 cm) 24 1/2" (62.23 cm), 26" (66.04 cm) 27 1/2" (69.85 cm), 28 1/2" (72.39 cm), 30" (76.20 cm), 31 1/2" (80.01 cm) o 33 1/2" (85.09 cm)

MODELO

- Molino 4146

ACCESORIOS

- Charola de alimentación de acero inoxidable calibre 14
- Cuchillas y cedazos No. 32
- Acabado en acero inoxidable

Las especificaciones, los detalles y las dimensiones están al reverso.

**Con deflector****Sin deflector****MOLINO 4146**

MOLINO 4146



Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma,
Tlalnepaná Tel: 50-62-82-00 • www.hobart.com.mx

LISTADO POR LOS UNDERWRITERS LABORATORIES INC y NSF INTERNATIONAL.

ESPECIFICACIONES

GENERAL: El equipo 4146 muele carne fresca o congelada (arriba de los -3.33°C) y está diseñado para un corte rápido y limpio de carne donde los productos molidos de alta calidad son de suma importancia.

MOTOR: Hobart diseñó un motor de 5 H.P de alto rendimiento. El rodamiento de bolas frontal está lubricado para la transmisión y el posteriores está empaquetados, engrasado y sellado para una durabilidad de por vida. La ventilación se realiza mediante las aberturas en la base con malla.

INFORMACIÓN ELÉCTRICA: Voltaje listado por los UL 200/60/3, 230/60/3 y 460/60/3. Voltaje no listado por los UL 220/50/3 y 380/50/3.

CONTROLADOR DEL MOTOR: El arranque magnético cuenta con una protección de sobrecarga térmica de bimetal con restablecimiento automático. El arranque está montado dentro del equipo y es activado por los botones cubiertos de plástico que se encuentran a la derecha del molino en la operación estándar de derecha a izquierda. Para un funcionamiento arriba de 250 volts, el equipo tiene un transformador para reducir el voltaje en el seguro eléctrico y en el circuito de control.

TRANSMISIÓN: La reducción doble de transmisión consta de engranes resistentes lubricados de acero de corte helicoidal. El gusano tiene una velocidad de 215 rpm. El impulso del gusano del molino se realiza por los grandes rodamientos sellados que está montado en la entrada de aditamentos enfrente al alojamiento de la transmisión. Los sellos dobles evitan la pérdida de aceite o la entrada de la humedad.

CABEZAL DEL MOLINO: El equipo cuenta con un cabezal del molino No. 46 con una entrada amplia con un tazón separado de acero fundido. El cilindro se quita cuando la charola no está sujeta con las abrazaderas y está levantada para descansar en el soporte para sostenerla en una posición inclinada. El cabezal del molino está montado con dos tornillos a la transmisión y puede retirarse fácilmente al aflojar las dos tuercas del cilindro y al girar el cilindro unos cuantos grados hasta que puede ver las tuercas de la brida de montaje. El cilindro tiene forma de espiral con ranuras y está equipado con gusano con ranuras diseñado con cuchillas y cedazos No. 32 (accesorios). El cilindro, el tazón, el gusano y el anillo de ajuste son de hierro fundido.

CAPACIDAD: Este equipo tiene una capacidad de molino de 1.70 kg a 1.84 kg por minuto de carne de res fresca en el primer corte mediante el cedazo de $1/8"$ (0.31 cm) y de 1.27 kg. a 1.41 kg de carne de res por minuto en el segundo corte mediante el cedazo de $1/8"$ (0.31 cm²).

SISTEMA DE SEGURIDAD: El equipo 4146 combina la seguridad del operador con capacidad máxima. La guarda de aluminio fundido está montada a los lados

de la charola. Esta guarda y el diseño único del tazón protegen contra algún accidente con el gusano. El sistema de seguro eléctrico cuenta con un apagado de corriente al motor en cuanto se separa la charola del cilindro. Dicho sistema evita que el equipo trabaje o que se prenda cuando el tazón no está en posición en el cilindro. El tazón y la charola deben estar en su lugar antes que se prenda el equipo.

CHAROLA DE ALIMENTACIÓN: La charola tiene una gran capacidad y un respaldo alto de $9"$ (22.86 cm) que evita que la carne se derrame, tiene unas medidas de $49"$ (124.46 cm) de largo, $26\ 3/4"$ (67.94 cm) de ancho y $4\ 1/2"$ (11.43 cm) de profundidad. Además, esta charola es de acero de calibre 14 y está disponible en acero inoxidable calibre 14 (con costo). La guarda de aluminio fundido, que garantiza una fácil alimentación con seguridad máxima, está montada a los lados de la charola con tornillos de acero.

PATAS: El largo estándar de las patas de $16"$ (46.64 cm) brinda $21\ 3/4"$ (55.24 cm) de espacio entre el piso y el punto más bajo en el anillo de ajuste. Una pata se ajusta para la nivelación. Las patas son de acero galvanizado con acabado en resina epoxi. Las longitudes de las patas opcionales son $8\ 1/2"$ (21.59 cm), $11\ 1/2"$ (29.21 cm), $14\ 3/16"$ (36.03 cm), $16"$ (46.64 cm), $18\ 1/2"$ (46.99 cm), $20"$ (50.80 cm), $21"$ (53.34 cm), $22"$ (55.88 cm), $23"$ (58.42 cm), $24\ 1/2"$ (62.23 cm), $26"$ (66.04 cm), $27\ 1/2"$ (69.85 cm), $28\ 1/2"$ (72.39 cm), $30"$ (76.20 cm), $31\ 1/2"$ (80.01 cm) o $33\ 1/2"$ (85.09 cm)

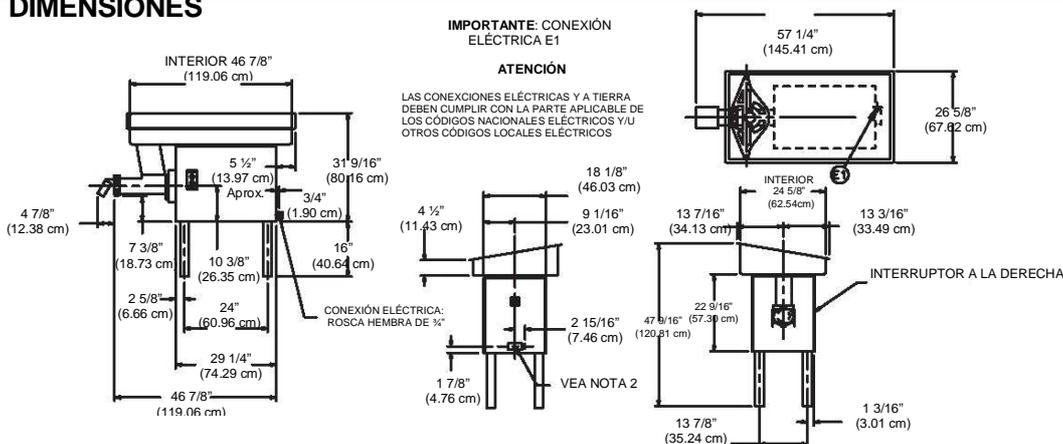
EQUIPO ESTÁNDAR: Consta de un arranque magnético, botones cableados al motor, una caja de conexiones resistente al agua en la parte posterior del equipo que necesita de una conexión eléctrica, un cabezal del molino, respaldo alto para no derramar la carne, una charola de alimentación metálica de gran capacidad con guarda, deflector metálico montado en el cabezal del molino para carne, un brazo alimentador de plástico, una llave inglesa (para aflojar las tuercas del cilindro) y patas de $16"$ (40.64 cm). El molino usa cuchillas y cedazo No.36 (accesorios).

ACABADO: El alojamiento está disponible en un acabado durable de resina epoxi gris metálico o en acero inoxidable (con costo).

SANITIZADO: El motor y la transmisión están protegidos por el alojamiento y el plato de la base. Las dos aberturas en la base con malla de metal perforado brindan ventilación para el motor. Todas las partes del equipo que están en contacto directo con el producto se quitan fácilmente para la limpieza o se limpian de forma sencilla en su lugar. Las superficies del equipo son lisas y no tienen bordes, ranuras y tornillos para facilitar la limpieza.

PESO: Peso neto 231.332 kg. Peso de envío 258.94 Kg.

DETALLES Y DIMENSIONES



Debido a que el mejoramiento continuo de los productos es una política de Hobart, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.