

TRITACARNE REFRIGERATO 22REF

SKU: 22REF



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Produzione oraria tritacarne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Gas Refrigerante	<u>R134a</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>270 x 410 x 545h (mm)</u>
Peso netto (kg)	<u>43</u>
Peso lordo (Kg)	<u>48</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>760 x 600 x 770h (mm)</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.350</u>

Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - bocca ingresso carne T22REF ø 52 mm, - temperatura di lavoro +4°-tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte – gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia - comandi in bassa tensione.

