

## TRITACARNE REFRIGERATO 32REF

SKU: 32REF



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>1.87</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230-400V/3N/50Hz</u>
<b>Produzione oraria tritacarne (Kg/h)</b>	<u>300÷500 Kg/h</u>
<b>Gas Refrigerante</b>	<u>R134a</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>350 x 530 x 555h (mm)</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>56</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>61</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>760 x 600 x 770h (mm)</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<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 T32REF ø 80 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.

