

TRITACARNE 22C

SKU: 22C



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
Produzione oraria tritacarne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>470 x 270 x 450(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>26</u>
Peso lordo (Kg)	<u>28</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>540 x 300 x 480(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.078</u>

Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

