

Cod: 8987017004012

Tritacarne professionale Unger bocca Ø 220 mm monofase gruppo macinazione ghisa



Descrizione

La cucina mitteleuropea è famosa nel mondo per la preparazione di insaccati a carne fine. Il Tritacarne è in grado di rendere le carni lavorate in un impasto omogeneo. Con una serie di tritacarne che montano coltelli a doppio taglio e una serie di piastre con differenti fori. Il prodotto è dotato di 2 piastre con foro da 0 mm e 6 mm + 1 coltello e di protezione termica.

Dimensioni

Diametro Bocca	220 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Diametro bocca d'uscita	82 mm

Dimensioni imballo	300x480x520 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Materiale gruppo macinazione	ghisa
Peso	25 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	2 piastre con foro da 0 mm e 6 mm + 1 coltello e protezione termica.
--------------	---