

Cod: 9040017004012

Tritacarne con gruppo totalmente estraibile Ø bocca 220 mm monofase gruppo macinazione ghisa



Descrizione

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. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Carcassa e tramoggia in acciaio inox - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante. Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel). Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Dimensioni

Diametro Bocca	220 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni esterne	420x300x520 mm
Dimensioni imballo	570x420x680 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	31 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Produzione Kg/h	300 Kg/h
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
--------------	--