

Cod: 9040019004012

Tritacarne con gruppo totalmente estraibile Ø bocca 120 mm gruppo macinazione monofase 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 in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - 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) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 15mm / 20mm - passapomodoro per passati di verdura.

Dimensioni

Diametro Bocca	120 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni esterne	400x290x510 mm
Dimensioni imballo	470x300x480 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Materiale gruppo macinazione	ghisa
Peso	20 kg
Potenza Elettrica	0.75 kW
Produzione Kg/h	160 Kg/h
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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