

Cod: 9206019012004

Tritacarne grattugia con corpo in acciaio inox Ø bocca 120 mm gruppo macinazione ghisa monofase



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). Struttura 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. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia. Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm - passapomodoro per passati di verdura

Dimensioni

Diametro Bocca	120 mm
Diametro bocca d'entrata	52 mm
Dimensioni Bocca	140x75 mm
Dimensioni esterne	580x350x520 mm
Dimensioni imballo	750x300x480 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	26 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.
--------------	--