

Cod: 11108010003

Tritacarne elettrico carenato professionale con bocca Ø 32 cm trifase in acciaio inox



Descrizione

Tritacarne professionale efficiente ed affidabile. Progettato per le esigenze della ristorazione, è dotato di un nuovo tipo di motore trifase 380 V a risparmio energetico che consente un servizio continuo per le lunghe lavorazioni. Il tritacarne viene fornito senza spina.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Carenatura in acciaio INOX AISI 430.
- Dotato di scheda a bassa tensione e interruttore 24 Volt.
- Motore trifase a servizio continuo a risparmio energetico, fornito SENZA spina.
- Interruttore di sicurezza con inversione di marcia.
- Riduttore a bagno d'olio tipo "long life" che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto alimentare
- Ridotto consumo di energia e bassa temperatura di funzionamento
- Gruppo tritacarne in acciaio INOX AISI 304
- In dotazione piastra in acciaio con fori da Ø 4,5 mm. e coltello in acciaio

Dimensioni

Dimensioni esterne	580x240x400 mm
Dimensioni imballo	590x290x375 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	29 kg
Peso lordo	31 kg
Potenza Elettrica	1.2 kW
Produzione Kg/h	200 Kg/h
Voltaggio	380 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Piastra fori Ø 4,5 mm e coltello in acciaio
--------------	---