

Cod: 11108010004

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



Descrizione

Tritacarne professionale efficiente ed affidabile. Progettato per le esigenze della ristorazione, è dotato di un nuovo tipo di motore a risparmio energetico che consente un servizio continuo per le lunghe lavorazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Carenatura in acciaio INOX AISI 430.
- Motori ad induzione a servizio continuo a risparmio energetico.
- 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
Frequenza	50 Hz
Peso	28 kg
Peso lordo	30 kg
Potenza Elettrica	1.2 kW
Produzione Kg/h	200 Kg/h
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

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