

Cod: 11108020004

## Tritacarne elettrico carenato professionale con bocca Ø 8 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.
- Motore 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	360x200x300 mm
Dimensioni imballo	485x265x370 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	12 kg
Peso lordo	13 kg
Potenza Elettrica	0.45 kW
Produzione Kg/h	100 Kg/h
Voltaggio	230 V

## Equipaggiamento standard

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