

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
--------------	---