

Tursk: 9046017003011

**Lihahiomakone, jossa on lihan syöttösuu Ø 64 mm kolmivaiheinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu jauhatussyksikkö Ø suu 220 mm.**



## Kirjeldus

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kotelo ja suppilo - lihan syöttöaukko Ø 64 mm - turvamikrokytkimet suppilossa - peruutusvaihte - vaihteisto öljykylpyllä varustetuilla hammaspyörillä - yritysjärjestelmä, jossa on ruostumattomasta teräksestä valmistettu levy (reiät Ø 6 mm) ja itseteroituva ruostumattomasta teräksestä valmistettu veitsi mukana. Lisävarusteena: Unger-järjestelmä erittäin hienoa jauhelihaa (esim. makkaraa) varten. Lisävarusteet: rei'itetyt levyt ja veitset - pussitussuppilot Ø 20 mm / 30 mm.

## Mõõtmed

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Diametro Bocca           | 220 mm |
| Diametro bocca d'entrata | 64 mm  |

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 410x310x490 mm |
| Dimensioni imballo | 570x420x680 mm |

## Andmed

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Alimentazione                | Sähköinen         |
| Frequenza                    | 50 Hz             |
| Materiale gruppo macinazione | ruostumaton teräs |
| Peso                         | 32 kg             |
| Potenza Elettrica            | 1,1 kW            |
| Produzione Kg/h              | 300 Kg/h          |
| Voltaggio                    | 400 V             |

## Standardvarustus

|              |                                                                                  |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| In dotazione | sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|