

Cod: 11109017004

Tritacarne elettrico semiprofessionale con bocca Ø 22 cm monofase in acciaio inox



Descrizione

Tritacarne semiprofessionale dalle dimensioni contenute. Realizzato in ghisa con trattamento di stagnatura testata per uso alimentare.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Motori ad induzione a servizio continuo.
- Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo a bagno d'olio.
- Olio utilizzato di tipo "long life" idoneo al contatto alimentare, che non necessita di sostituzione o rabbocco.
- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata per uso alimentare.
- Piastra con fori Ø 6mm. e coltello autoaffilante di serie in acciaio temperato.

Dimensioni

Dimensioni esterne	560x230x330 mm
Dimensioni imballo	485x265x370 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50 Hz
Peso	19.6 kg
Peso lordo	21 kg
Potenza Elettrica	0.6 kW
Produzione Kg/h	120 Kg/h
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Piastra fori Ø 8 mm e coltello in acciaio
--------------	---