

ABBINATO TRITACARNE E GRATTUGIA 22T

SKU: 22T



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
Produzione oraria tritacarne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Produzione oraria grattugia	<u>40 Kg/h</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>630 x 305 x 510÷660(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>26</u>
Peso lordo (Kg)	<u>29</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>750 x 300 x 520(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,117</u>

Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304 - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema - enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.



