



MC32MN

Descrizione

made in Italy

TRITACARNE CARENATO INOX CON COLLO TONDO

Tritacarne professionale costruito interamente in acciaio inox AISI 304.

Dotato di gruppo di macinazione lungo 20 centimetri per un diametro di 9.

Nonostante queste dimensioni il gruppo "A" facilmente asportabile dal corpo macchina per una pratica e veloce pulizia, anche in lavastoviglie.

La tramoggia con il suo foro da 76 millimetri, monta un microinterruttore di protezione.

Inversione di marcia, protezione termica e ventola di raffreddamento supplementare sono di serie.

Ingranaggi a bagno d'olio e motore ad induzione.

Alimentazione 230/400V

MC32 MN

Diametro bocca $\varnothing=98$ mm

Potenza 3,0 Hp

Dim. 620 x 430 x 650h mm

Alimentazione 230V/50Hz

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: carenato inox
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza motore: 2200/3,0 W/Hp
- RPM: 140
- Diametro bocca: $\varnothing=98$ mm
- Diametro piastra di serie: 6 mm
- Produzione oraria carne: 600 Kg
- Dimensioni: 475 x 300 x 560 mm (L x P x H)
- Peso: 46 Kg

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso