



MCQICE22TF

Descrizione

made in Italy

TRITACARNE CARENATO INOX COLLO QUADRO

Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.

Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.

Potenti motori IP55 autoventilati per uso continuo.

Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati e con doppio sistema di protezione dai liquidi.

Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).

Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.

Collo introduzione quadro per alte prestazioni in seconda passata.

Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con foro quadrato 6,5x6,5 mm mod. MCQ22, 7,5x7,5 mm mod.

MCQ32 e riduzione antinfortunistica, con collo fino a zona macinazione.

Dotazione di serie: 1 piastra da 4,5 mm e 1 coltello autoaffilante.

Comandi 24 Volt IP67 con inversione (CE).

MODELLO REFRIGERATO stesse caratteristiche con impianto refrigerante 150 Watt con gas R304 su

collo, bocca e tramoggia.

Alimentazione 230-400V.

MCQICE22TF

Diametro bocca $\varnothing=90$ mm

Potenza 2,2 Hp

Dim. 512 x 390 x 428h mm

Alimentazione 400V/50Hz

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: Refrigerato
- Dimensioni: 512 x 390 x 428 mm (L x P x H)
- Potenza motore: 2,2 Hp
- RPM: 184

- Diametro bocca: $\varnothing = 90$ mm
- Diametro piastra di serie: 4,5 mm
- Produzione oraria carne: 350 Kg
- Alimentazione: 400V/50Hz
- Peso: 46 Kg

Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso