



made in Italy

MCQICE32TF

## Descrizione



### TRITACARNE CARENATO INOX CON 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.

### MCQICE32 TF REFRIGERATO

Diametro bocca  $\varnothing=90$  mm

Potenza 3,0 Hp

Dim. 637 x 455 x 447h mm

Alimentazione 400V/50Hz

### MARCHIO CE

#### Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: Refrigerato
- Dimensioni: 637 x 455 x 447 mm ( L x P x H )
- Potenza motore: 3 Hp

- RPM: 184
- Diametro bocca:  $\varnothing=90$  mm
- Diametro piastra di serie: 4,5 mm
- Produzione oraria carne: 500 Kg
- Alimentazione: 400V/50Hz
- Peso: 60 Kg

Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso