



MCQICE32TF

Descrizione

made in Italy

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