HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

TC12MN

Descrizione

made in Italy

Tutta la serie dei tritacarne e tritacarne grattugia sono realizzati con struttura in alluminio pressofuso lucidato.
Gruppo macinazione in acciaio inossidabile AISI 304 , completamente asportabile e smontabile dal corpo macchina per essere lavati in lavastoviglie, quindi molto igienico e pratico.

Motore ventilato.
Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
In dotazione, piastra con foro ø 6 mm e coltello inox, tramoggia capiente e scodella raccolta in acciaio inox, pressore e piatto di raccolta inox.

Sulle grattugie vengono montati i rulli in acciaio trattati per uso alimentare.
Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
Grata di protezione all'uscita del prodotto.
In regola con le normative vigenti.
Tutti i tritacarne possono utilizzare piastre con fori uguali o minori di 8 mm.

TC 12 MN
Tritacarne
Potenza 1 Hp
Bocca ø 70 mm
Alimentazione 230V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: tritacarne
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1 Hp
- Produzione oraria Kg: 200 carne
- Giri motore/minuto: 1400

- Dimensioni: 370 x 220 x 440 mm (L x P x H)
- Peso: 19 Kg
- Diametro bocca: 70 mm

Accessori:

ACCTRI 121 Applicazione passapomodoro

ACCTRI 122 Piastra foro ø 2 mm

ACCTRI 123 Piastra foro ø 2,5 - 3 mm

ACCTRI 124 Piastra foro ø 3,5 mm

ACCTRI 125 Piastra foro ø 4,5 - 6 - 8 mm

ACCTRI 126 Coltelli

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso