



TC12TF

## 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  $\bar{A}$ , 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 TF

Tritacarne

Potenza 1 Hp

Bocca  $\bar{A}$ , 70 mm

Alimentazione 400V

### MARCHIO CE

### Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: tritacarne
- Alimentazione: 400V
- 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