



made in Italy

TC22MN

## 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  $\varnothing$  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 22 MN

Tritacarne

Potenza 1,5 Hp

Bocca  $\varnothing$  82 mm

Alimentazione 230V

### MARCHIO CE

### Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: Tritacarne
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1,5 Hp
- Produzione oraria Kg: 300 carne
- Giri motore/minuto: 900

- Dimensioni : 430 x 250 x 510 mm ( L x P x H)
  - Peso: 24 Kg
  - Dimensioni bocca: 82 mm
- 
- 

### Accessori:

**ACCTRI 221**

Applicazione passapomodoro

**ACCTRI 222**

Piastra foro ø 2 mm

**ACCTRI 223**

Piastra foro ø 2,5 - 3 mm

**ACCTRI 224**

Piastra foro ø 3,5 mm

**ACCTRI 225**

Piastra foro ø 4,5 - 6 - 8 mm

**ACCTRI 226**

Coltelli

---

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso