



TC22TF

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 22 TF

Tritacarne

Potenza 1,5 Hp

Bocca \bar{A} , 82 mm

Alimentazione 400V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: Tritacarne
- Alimentazione: 400V
- 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