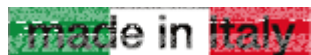




made in Italy

TCG22MN

Descrizione



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.

TCG 22 MN

Tritacarne – Grattugia

Potenza 1,5 Hp

Bocca \bar{A} , 82 mm

Bocca grattugia 140 x 80 mm

Alimentazione 230V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: combinato
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1,5 Hp
- Produzione oraria Kg: 250 carne/50 formaggio

- Giri motore/minuto: 900
- Dimensioni: 610 x 270 x 460 mm (L x P x H)
- Peso: 27 Kg
- Diametro 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