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

TCG8MN

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.

TCG 8 MN
Tritacarne – Grattugia
Potenza 0,5 Hp
Bocca ø 60 mm
Bocca grattugia 110 x 65 mm
Alimentazione 230V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: combinato
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 0,5 Hp
- Produzione oraria Kg: 50 carne /30 formaggio
- Giri motore/minuto: 1400

- Dimensioni: 410 x 280 x 360 mm (L x P x H)
- Peso: 12 Kg
- Diametro bocca: 60 mm

Accessori :

ACCTRI 082 Piastra foro ø 2 mm

ACCTRI 083 Piastra foro ø 2,5 - 3 mm

ACCTRI 084 Piastra foro ø 3,5 mm

ACCTRI 085 Piastra foro ø 4,5 - 6 - 8 mm

ACCTRI 086 Coltelli

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso