



**Tritacarne Monofase gruppo  
macinazione alluminio 20/50 kg/h L  
290 mm x P 270 mm x H 350 mm**

**MODELLO: TR8D**

**Dimensioni esterne**

L 290 x P 270 x H 350 mm

**332,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 290 mm x P 270 mm x H 350 mm
<b>Inversione di marcia</b>	No
<b>Potenza</b>	0,37 (0,50) Kw/HP
<b>Peso netto</b>	9 Kg
<b>Alimentazione</b>	230 V/50 Hz
<b>Produzione oraria tritacarne KG/h</b>	20/50 Kg/h

<b>Diametro piastra</b>	6 mm
<b>Dimensioni bocca tritacarne</b>	Ø 52 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	Piastra di diametro: 6 mm, bocca inserimento carne: 52 mm
<b>Tipologia grattugia/tritacarne</b>	Singola
<b>Voltaggio tritacarne</b>	Monofase - 230 V

## Descrizione

**Tritacarne Monofase con gruppo di macinazione in alluminio produzione oraria 20/50 kg/h.**

Il tritacarne è un apparecchio destinato soprattutto ad **uso domestico o semiprofessionale**, racchiuso in un elegante **involucro in alluminio lucidato, con tramoggia in acciaio inox**. E' in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa.

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione in alluminio con **bocca ingresso carne Ø 52 mm**. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

Il tritacarne è progettato per tritare e ridurre di dimensione la carne fresca non congelata o non surgelata, tramite degli utensili di taglio, per ottenere ragù, svizzere, polpette e insaccati.

La carne da lavorare deve essere priva di ossa o di altre parti di consistenza diversa da quella della carne stessa. Igienicamente studiata, ha la possibilità di separare completamente dal corpo macchina il gruppo macinazione per una pulizia più accurata.

DOTAZIONE DI SERIE:

- SISTEMA ENTERPRISE CON PIASTRA INOX (FORI Ø 6 MM) E COLTELLO INOX AUTO-AFFILANTE
- COLTELLO INOX AUTOAFFILANTE;
- BOCCA INSERIMENTO CARNE: 52 mm.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**