

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

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 290 mm x P 270 mm x H 350 mm
Inversione di marcia	No
Potenza	0,37 KW
Peso netto	9 Kg
Alimentazione	230 V/50 Hz
Produzione oraria tritacarne KG/h	20/50 Kg/h
Diametro piastra	6 mm

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 52 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Piastra di diametro: 6 mm, bocca inserimento carne: 52 mm
Potenza motore HP	0,5 HP
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V
Normative	CE disponibile

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 triturare 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