



Tritacarne Rrefrigerato Monofase in acciaio INOX produzione 150/250 kg/h L 270 mm x P 410 mm x H 545 mm

MODELLO: 22REF-MN

Dimensioni esterne

L 270 x P 410 x H 545 mm

3.144,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 270 mm x P 410 mm x H 545 mm
Inversione di marcia	Si
Potenza	1,1 KW
Peso netto	43 Kg
Velocità giri	120 rpm
Alimentazione	230 V/ 1 / 50 Hz
Gas refrigerante	R134a
Produzione oraria tritacarne KG/h	150/250 kg/h

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 52 mm
Quantità di gas	80 gr
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pestello in plastica
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Tipologia grattugia/ tritacarne	Tritacarne refrigerato
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V

Descrizione

Tritacarne monofase refrigerato in acciaio inox, produzione oraria 150/250 kg/h.

Il tritacarne professionale refrigerato è progettato per garantire **massima igiene e freschezza nella macinazione**, ideale per macellerie, supermercati e laboratori alimentari. La **struttura in acciaio inox AISI 304** assicura robustezza, lunga durata e **facile pulizia**, mentre il **gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304**, parzialmente estraibile, semplifica le operazioni di lavaggio.

Dotato di piastra inox da 4,5 mm e coltello auto-affilante, offre una macinatura uniforme e precisa. La **bocca d'ingresso Ø52 mm con coperchio trasparente** garantisce sicurezza e visibilità. Gli **ingranaggi elicoidali in acciaio temperato, in bagno d'olio**, e il **motore asincrono ventilato con protezione termica** assicurano funzionamento silenzioso, affidabile e continuo.

Il **sistema di refrigerazione integrato** mantiene la carne tra 0°C e +4°C, regolabile tramite termostato e alimentato da **gas R134a** conforme alle normative europee. Completano l'attrezzatura il **quadro comandi a bassa tensione collocato sul lato frontale** e il **bloccaggio laterale del gruppo di macinazione**.

Il tritacarne è progettato per tritare e ridurre di dimensione la carne fresca **non** congelata o non surgelata priva di ossa, tramite degli utensili di taglio, per ottenere ragù, svizzere, polpette e insaccati. Il tritacarne è di facile e intuitivo utilizzo. La carne da macinare viene caricata manualmente nella tramoggia di carico posta nella zona superiore della macchina e con l'aiuto del pestello viene introdotta nel collo di macinazione.

Progettato e costruito interamente in Italia, il tritacarne rispecchia gli elevati standard qualitativi e di sicurezza.

Caratteristiche principali

- Inversione di marcia
- Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio
- Bocca ingresso carne: diametro 52 mm
- Piastra forata in dotazione: fori 4,5 mm

FOTO PURAMENTE INDICATIVA