

**Tritacarne Refrigerato Trifase in acciaio INOX produzione
300/500 kg/h L 350 mm x P 530 mm x H 555 mm**

Prezzo: 3.364,00 € + IVA



Riferimento: 32REF-TR

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Tritacarne refrigerato

Descrizione breve

Descrizione

Tritacarne trifase refrigerato in acciaio inox, produzione oraria 300/500 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 Ø80 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 rispetta 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 80 mm
- Piastra forata in dotazione: fori 4,5 mm

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 350 mm x P 530 mm x H 555 mm
Potenza	1,87 Kw
Peso netto	56 Kg
Dotazione di serie	Pestello in plastica
Alimentazione	400 V/ 50 Hz
Tipologia grattugia/ tritacarne	Tritacarne refrigerato
Gas refrigerante	R134a
Voltaggio tritacarne	Trifase - 400 V
Inversione di marcia	Si
Dimensioni bocca tritacarne	Ø 80 mm
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Disponibilità	Disponibile a Magazzino