

Tritacarne Monofase gruppo macinazione acciaio 300 kg/h L 220 x P 500 x H 400mm

MODELLO: TRH22

Dimensioni esterne

L 220 x P 500 x H 400 mm

409,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 220 mm x P 500 mm x H 400 mm
Inversione di marcia	No
Potenza	1,1 KW
Peso netto	22,48 kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Produzione oraria tritacarne KG/h	300 Kg

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 82 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Pestello, coltello ino x auto affilante, 2 piastre forate (Ø4,5mm-Ø8mm)
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V
Normative	CE disponibile

Descrizione

Tritacarne Monofase gruppo macinazione acciaio 300 kg/h L 220 x P 500 x H 400mm.

Potente, affidabile e progettato per un uso intensivo, questo **tritacarne professionale monofase** è la soluzione **ideale per macellerie, ristoranti, laboratori alimentari** e attività che richiedono elevate prestazioni e massima igiene. Le dimensioni compatte lo rendono perfetto per qualsiasi piano di lavoro. Il tritacarne ha una struttura solida ed igienica con **corpo macchina in alluminio lucidato e lega di magnesio anodizzato**, resistente all'usura e facile da pulire e **tramoggia rotonda in acciaio inox**, ideale per facilitare l'inserimento della carne in totale sicurezza.

L'intero **gruppo di macinazione è realizzato in acciaio inox 304 e completamente estraibile**, per una pulizia rapida e accurata. Esso include elica, coltello autofilettante, piastra forata e blocco per piastra forata di sicurezza.

Il tritacarne è completo di v**assoio di carico in acciaio inox 304,** completamente removibile, p**estello in plastica alimentare** e piedini antiscivolo, per una maggiore stabilità durante il lavoro.

Il **Pannello comandi è meccanico**, semplice e intuitivo, con interruttore ON/OFF e **funzione di inversione di marcia** per agevolare lo sblocco della carne.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PESTELLO:

- 2 PIASTRE FORATE (Ø4,5mm-Ø8mm):

- COLTELLO INOX AUTOAFFILANTE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA