



## Tritacarne Monofase gruppo macinazione acciaio 160 kg/h L 220 x P 500 x H 415 mm

MODELLO: TRF12

Dimensioni esterne

L 220 x P 500 x H 415 mm

**444,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 220 mm x P 500 mm x H 415 mm
<b>Inversione di marcia</b>	No
<b>Potenza</b>	0,55 KW
<b>Peso netto</b>	18,4 kg
<b>Alimentazione</b>	230 V/ 1 N/ 50 Hz
<b>Produzione oraria tritacarne KG/h</b>	160 Kg

<b>Dimensioni bocca tritacarne</b>	Ø 70 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	Pestello, coltello ino x auto affilante, 2 piastre forate (Ø4,5mm-Ø8mm)
<b>Tipologia grattugia/ tritacarne</b>	Singola
<b>Voltaggio tritacarne</b>	Monofase - 230 V

### Descrizione

Tritacarne Monofase gruppo macinazione acciaio 160 kg/h L 220 x P 500 x H 415 mm.

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. **Realizzato interamente in acciaio inox**, garantisce robustezza, facilità di pulizia e durata nel tempo.

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 **vassoio di carico in acciaio inox 304**, completamente removibile, **pestello 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**