



## Passapomodoro Monofase gruppo macinazione inox 160 kg/h L 250 mm x P 400 mm x H 500 mm

**MODELLO: 12B-MNIXPP**

**Dimensioni esterne**  
L 250 x P 400 x H 500 mm

**602,00 € + IVA**

 Disponibile a magazzino



|                                          |                                |
|------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b>                | L 250 mm x P 400 mm x H 500 mm |
| <b>Inversione di marcia</b>              | No                             |
| <b>Potenza</b>                           | 0,75 KW                        |
| <b>Peso netto</b>                        | 21 kg                          |
| <b>Alimentazione</b>                     | 230 V/ 1 N/ 50 Hz              |
| <b>Produzione oraria</b>                 | 100-160 kg                     |
| <b>Produzione oraria tritacarne KG/h</b> | 160 Kg/h                       |

|                                        |                                                                                                |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensioni bocca tritacarne</b>     | Ø 52 mm                                                                                        |
| <b>Disponibilità</b>                   | Disponibile a Magazzino                                                                        |
| <b>Dotazione di serie</b>              | sistema enterprice con piastra inox (fori diametro 6mm), coltello inox autoaffilante, pestello |
| <b>Potenza motore HP</b>               | 1 HP                                                                                           |
| <b>Tipologia grattugia/ tritacarne</b> | Singola                                                                                        |
| <b>Voltaggio tritacarne</b>            | Monofase - 230 V                                                                               |

### Descrizione

## Passapomodoro e Tritacarne Professionale per Macellerie, Agriturismi, Ristoranti e Laboratori Alimentari - 160 kg/h.

Il **passapomodoro elettrico professionale** con funzione tritacarne è la soluzione ideale per chi cerca una macchina robusta, affidabile e ad alte prestazioni per la lavorazione di pomodoro e carne. Realizzato con struttura in alluminio lucidato, tramoggia in acciaio inox e gruppo di macinazione completamente in acciaio inox, garantisce igiene, resistenza all'usura e lunga durata anche in caso di utilizzo intensivo.

Grazie alla produzione oraria compresa tra 100 e 160 kg, questo passapomodoro/tritacarne è perfetto per macellerie, ristoranti, gastronomie, aziende agricole, agriturismi, laboratori alimentari e per chi produce conserve di pomodoro artigianali.

Il **riduttore con ingranaggi a bagno d'olio** assicura un funzionamento silenzioso, una maggiore affidabilità meccanica e una ridotta manutenzione nel tempo.

Questo modello è progettato per offrire elevate prestazioni mantenendo una lavorazione uniforme della carne e del pomodoro. I materiali di qualità professionale, uniti al sistema Enterprise e al gruppo inox, garantiscono risultati eccellenti e massima sicurezza alimentare.

#### **Caratteristiche tecniche**

- Struttura in alluminio lucidato resistente e facile da pulire.
- Tramoggia in acciaio inox per la massima igiene alimentare.
- Bocca ingresso carne Ø 52 mm.
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio per prestazioni elevate e lunga durata.
- Sistema Enterprise con Piastra in acciaio inox con fori Ø 6 mm.
- Coltello inox autoaffilante.
- Gruppo di macinazione in acciaio inox.
- Produzione oraria: 100-160 kg/h.
- Pestello incluso

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto