



**Passapomodoro Monofase gruppo
macinazione inox removibile 160 kg/h
L 400 mm x P 290 mm x H 510 mm**

MODELLO: 12TS-MNIXPP

Dimensioni esterne

L 400 x P 290 x H 510 mm

683,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 290 mm x H 510 mm
Inversione di marcia	No
Potenza	0,75 Kw
Peso netto	21 kg
Alimentazione	230 V/1N/50 Hz
Produzione oraria	160 kg

Produzione oraria tritacarne KG/h	160 Kg/h
Dimensioni bocca tritacarne	Ø 52 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	sistema enterprice con piastra inox (fori diametro 6mm), coltello inox x autoaffilante
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V

Descrizione

Passapomodoro e Tritacarne Professionale con Gruppo Estraibile Lavabile in Lavastoviglie 160 kg/h.

Il **Passapomodoro Elettrico Professionale** con Tritacarne è una macchina progettata per offrire elevate prestazioni, massima igiene e praticità d'uso nelle attività professionali del settore alimentare. Grazie alla struttura in alluminio lucidato, alla tramoggia in acciaio inox e al gruppo di macinazione completamente removibile in acciaio inox AISI 304, rappresenta la soluzione ideale per macellerie, gastronomie, ristoranti, laboratori alimentari, aziende agricole e produttori di conserve.

Il principale punto di forza di questo modello è il gruppo di macinazione removibile, che può essere facilmente estratto al termine della lavorazione e riposto direttamente in frigorifero, mantenendo la carne nelle migliori condizioni igieniche senza dover smontare completamente la macchina.

Inoltre, il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 è lavabile in lavastoviglie, riducendo notevolmente i tempi di pulizia e garantendo la massima sicurezza alimentare.

Questo modello è stato progettato per agevolare il lavoro quotidiano dei professionisti. Il **gruppo di macinazione removibile** permette di interrompere la lavorazione e conservare direttamente il gruppo in frigorifero, mantenendo il prodotto alla temperatura corretta e riducendo i tempi di preparazione nelle lavorazioni successive. La possibilità di lavare il gruppo in lavastoviglie consente inoltre una pulizia completa e rapida, migliorando l'efficienza operativa e rispettando gli standard igienici richiesti nel settore alimentare.

Il sistema di macinazione Enterprise, abbinato alla piastra inox da Ø 6 mm e al coltello autoaffilante in acciaio inox, garantisce una macinazione uniforme, precisa e costante nel tempo. Il riduttore con ingranaggi a bagno d'olio assicura una trasmissione della potenza affidabile, riduce l'usura dei componenti meccanici e prolunga la vita della macchina anche in caso di utilizzo intensivo.

Se cerchi una macchina che unisca prestazioni professionali, facilità di pulizia e massima igiene, questo modello è la soluzione ideale. Il gruppo di macinazione removibile in acciaio inox AISI 304, lavabile in lavastoviglie e conservabile in frigorifero, rappresenta un importante vantaggio per ottimizzare i tempi di lavoro e rispettare le procedure HACCP.

Caratteristiche tecniche

- Struttura robusta in alluminio lucidato.
- Tramoggia in acciaio inox resistente e igienica.
- Gruppo di macinazione completamente removibile.
- Gruppo realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Componenti del gruppo lavabili in lavastoviglie.
- Possibilità di conservare il gruppo di macinazione direttamente in frigorifero.
- Bocca ingresso carne Ø 52 mm.
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio, affidabile e silenzioso.
- Sistema di macinazione Enterprise incluso.
- Piastra inox con fori Ø 6 mm.
- Coltello inox autoaffilante.
- Gruppo macinazione interamente in acciaio inox.
- Pestello incluso.

AL MOMENTO DELL'ORDINE E' POSSIBILE SCEGLIERE TRA VOLTAGGIO O MONOFASE O TRIFASE.

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