

Passapomodoro Trifase gruppo macinazione inox con sistema estraibile 160 kg/h L 400 x P 250 x H 500 mm

MODELLO: 12S-TRIXPP

Dimensioni esterne

L 400 x P 250 x H 500 mm

632,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 250 mm x H 500 mm
Inversione di marcia	No
Potenza	0,75 KW
Peso netto	21 kg
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Produzione oraria	100-160 kg
Produzione oraria tritacarne KG/h	160 Kg/h

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 52 mm
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Dotazione di serie	sistema enterprice con piastra ino x (fori diametro 6mm), coltello ino x autoaffilante
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Voltaggio tritacarne	Trifase - 400 V
Normative	CE disponibile

Descrizione

Passapomodoro e Tritacarne Professionale Trifase per Macellerie, Ristoranti e Aziende Agricole160 kg/h.

Il Passapomodoro Elettrico Professionale Trifase con Tritacarne è una macchina multifunzione progettata per la lavorazione professionale del pomodoro e della carne. Grazie alla sua struttura in alluminio lucidato, alla tramoggia in acciaio inox e al **gruppo di macinazione con sistema**

interno estraibile in acciaio inox AISI 304 (coclea interna e piastra forata), offre massima igiene, robustezza e semplicità di pulizia, risultando ideale per un utilizzo intensivo.

Dotato di alimentazione Trifase, è perfetto per laboratori alimentari, macellerie, gastronomie, ristoranti, agriturismi, aziende agricole e produttori di conserve che necessitano di elevate prestazioni senza disporre di un impianto trifase.

Con una capacità produttiva di **100-160 kg/ora**, permette di lavorare grandi quantità di prodotto mantenendo qualità e continuità operativa.

Il gruppo di macinazione completamente estraibile in acciaio inox AISI 304 consente una pulizia rapida e accurata, riducendo i tempi di manutenzione e garantendo elevati standard igienici, indispensabili nelle attività professionali del settore alimentare. L'acciaio inox AISI 304 assicura inoltre un'elevata resistenza alla corrosione, agli acidi alimentari e all'usura nel tempo

La canalina del passapomodoro separa la polpa da bucce e semi filtrandola.

Caratteristiche tecniche

- Struttura robusta in alluminio lucidato.
- Tramoggia tonda in acciaio inox per la massima igiene alimentare.
- Gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304, facile da smontare e pulire.
- Bocca ingresso carne Ø 52 mm.
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio per una trasmissione affidabile, silenziosa e durevole.
- Sistema di macinazione Enterprise con Piastra in acciaio inox con fori Ø 6 mm.
- Coltello inox autoaffilante.
- Alimentazione Trifase con spina rossa a 5 poli.
- 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