



food technology



Tritacarne TC12 / Serie 2000

Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il TRITACARNE – TCE mod. 12 / Serie 2000 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Carcassa, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Motore ventilato.

Gruppo macinazione: in acciaio inox oppure in ghisa

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinella raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 coltello inox), carcassa elettrolucidata, variatore di velocità, imbuto per insaccare, inversione di marcia.

Caratteristiche tecniche

cm 49x27x46,5

POTENZA MOTORE

HP 1 - Kw 0,75

PESO

Kg 25

PRODUZIONE ORARIA

Kg 140 circa

COLLO INGRESSO TRITACARNE

52 mm

DIAMETRO BOCCA TRITACARNE

70 mm

DIMENSIONI

cm 23x44,5x38h

DIMENSIONI IMBALLO : cm 49x27x46,5