



food technology



Tritacarne TC 12 R

Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il TRITACARNE

Mod. TC12R è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Carcassa in speciale lega di alluminio con testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox, tramoggia e bacinella raccogli 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=6 inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5, 1 coltello inox), imbuti per insaccare, inversione di marcia.

Caratteristiche tecniche

POTENZA MOTORE : HP 1 - Kw 0,75

PESO : Kg 22

PRODUZIONE ORARIA : Kg 140 circa

COLLO INGRESSO TRITACARNE : 52 mm

DIAMETRO BOCCA TRITACARNE : 70 mm

DIMENSIONI : cm 24x40x40h

DIMENSIONI IMBALLO: cm 49x27x46,5