



food technology



Tritacarne TCE 8 – serie 2000

Ideali per le piccole attività ristorative, pensioni, comunità, pizzerie e macellerie. I tritacarne mod. TCE 8-serie 2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia. Carcassa e tramoggia in acciaio inox 18/8, ventilato.
IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 inox autoaffilanti, tramoggia inox, pestello, spina shuko.

Caratteristiche tecniche

POTENZA MOTORE

HP 0,5 monofase - Kw 0,37 - autoventilato - servizio intermittente

PESO

Kg 12

PRODUZIONE ORARIA

Kg 30 circa

DIAMETRO BOCCA TRITACARNE

62 mm

COLLO INGRESSO TRITACARNE

50 mm

DIMENSIONI

cm 27x35x33h

DIMENSIONI IMBALLO

cm 40x32x31