

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22AT

SKU: 22AT



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
Produzione oraria tritacarne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Produzione oraria grattugia	<u>40 Kg/h</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>560 x 430 x 480÷ 650(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>38</u>
Peso lordo (Kg)	<u>48</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>770 x 520 x 580(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.232</u>

Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - comandi in bassa tensione - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.



