

**HOLITY.COM**

Tritacarne con carcassa in acciaio inox h29702

Tritacarne professionale costruito in speciale lega di alluminio con carcassa in acciaio inox. Motore ventilato. Produzione oraria: 140 Kg. Potenza. 0,75 kW.

Tritacarne con motore ventilato realizzato nel rispetto delle normative antinfortunistiche internazionali; particolarmente indicato per supermercati, ipermercati, macellerie, ristoranti e mense. Apparecchiatura professionale costruita in speciale lega di alluminio con carcassa inox; i materiali utilizzati sono di ottima qualità, igienici e duraturi nel tempo. Il gruppo di macinazione e la tramoggia si possono facilmente disinserire dal corpo macchina garantire un'accurata pulizia.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in lega di alluminio con carcassa inox
- Vassoio raccogli carne in acciaio inox
- Bocca in ghisa
- Motore ventilato
- Potenza motore: HP 1 - kW 0,75
- Produzione oraria: 140 Kg
- Dimensioni: 23 x 44,5 x h.38 cm
- Peso: 25 Kg

INFORMAZIONI

- **Potenza** 750 W
- **produzione oraria** 140 Kg/h