



Tritacarne con gruppo di macinazione interno h19015

Tritacarne ad elevate prestazioni. Gruppo di macinazione interno per minimizzare gli ingombri. Prodotto italiano.

Tritacarne ad elevate prestazioni per macinare la carne. Indicato per macellerie, ristoranti, alberghi e negozi di alimentari, mense e comunità.

Articolo Made in Italy.

Macchina con gruppo di macinazione interno per minimizzare gli ingombri. Robusta, sicura, di facile utilizzo e pulizia. Carenatura in acciaio inox.

Caratteristiche:

- gruppo macinazione interno
- carenatura in acciaio inox
- piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- trifase V. 400/50 Hz
- HP 1.5 giri
- coclea 120
- invertitore di marcia
- dimensioni 24x45x48 cm (LxPxH)
- peso 30 kg

L'acciaio inox è una lega di acciaio, nichel e cromo particolarmente resistente alla corrosione. L'acciaio inox è inoltre resistente agli acidi. E'igienico, facile da pulire e richiede una manutenzione ridotta, oltre a garantire un'altissima durata nel tempo.

Dotazione di serie:

- scheda elettrica a bassa tensione 24 Volt

Optional disponibili:

- variante motore monofase HP 1.3
- bocca con doppio taglio (2 piastre e 1 coltello)

Certificazione prodotto:

- CE

INFORMAZIONI

- **Potenza** 1100 W
- **Garanzia** 1 anno

HOLITY.COM

Tritacarne con gruppo di macinazione interno h19015



**Tritacarne con gruppo
di macinazione interno
h19015**

Potenza: 1100 W

Garanzia: 1 anno