

**HOLITY.COM**

## Tritacarne professionale h29701

Tritacarne costruito in speciale lega di alluminio con motore ventilato e vassoio raccogli carne in acciaio. Produzione: 140Kg/h. Dimensioni: 24x40 xh.40 cm.

Tritacarne professionale costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e mense. Carcassa, tramoggia e bacinella carne realizzate in acciaio inox, materiale estremamente resistente ed igienico.

La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. L'apparecchiatura è munita di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimi, a bagno d'olio. Il tritacarne è realizzato nel rispetto delle norme antinfortunistiche internazionali.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: lega di alluminio
- Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox
- Vassoio raccogli carne in acciaio inox
- Bocca in ghisa
- Motore ventilato
- Potenza motore: HP 1 - kW 0,75
- Produzione oraria: 140 Kg
- Dimensioni: 24 x 40 x h.40 cm
- Peso: 22 Kg

## INFORMAZIONI

- **Potenza** 750 W
- **produzione oraria** 140 Kg/h
- **Garanzia** 1 anno