



Tritacarne professionale refrigerato h19016

Tritacarne refrigerato ideale per mantenere una temperatura costante della carne tritata.

Tritacarne robusta, affidabile e sicura con gruppo di macinazione interno in acciaio inox AISI 304. Di facile manutenzione e pulizia.

Mantiene ad una temperatura costante la carne tritata.

Piatto, tramoggia e carenatura in acciaio inox.

Caratteristiche:

- invertitore di marcia e scheda elettrica a bassa tensione 24 V
- motore ventilato
- bocca smontabile senza l'uso di attrezzi per facilitarne la pulizia
- piastra e coltello autoaffilanti in acciaio inox
- alimentazione trifase V400/50 Hz
- potenza motore 1,1 kw (hp 1,5)
- dimensione bocca 22
- dimensioni tramoggia 400 x 380 x 60 mm (L x P x H))
- giri coltello tritacarne 120 al minuto
- misure di ingombro 420 x 400 x 5500 mm (L x P x H)
- massa 58 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.

Dotazioni di serie:

- piastra e coltello
- bocca
- invertitore di marcia
- scheda elettrica a bassa tensione

Optional disponibile:

- bocca con doppio taglio (2 piastre e 1 coltello)

Certificazioni:

- CE

INFORMAZIONI

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

HOLITY.COM

Tritacarne professionale refrigerato h19016



Tritacarne professionale refrigerato h19016

Potenza: 1100 W

Garanzia: 1 anno