

Tritacarne, bocca 42, 800-1000kg/h

Prezzo 175.00 Euro

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua. Motori trifase con protezione ter
[\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua. Motori trifase con protezione termica (versione CE). Riduttore epicicloidale ermetico a bagno d'olio. Gruppo macinazione: - completamente in acciaio inox AISI 304 - studiato per grandi prestazioni - alte prestazioni anche in seconda e successive passate - produzione oraria effettiva 1.100 Kg/h - produzione oraria teorica 3500 Kg/h - rimanenza carne interno bocca 50-90 g - perno trascinatore in acciaio inox - perno elica in acciaio temperato - veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione - collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico - ampia tramoggia 562 x 900 h 120 con micro di sicurezza - comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE). Dotazione standard: - coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox - pestello - attrezzo estrazione elica e piastre - manuale uso e manutenzione

Ulteriori informazioni

Capacità: mouth ø 120 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 564 x 973 x 1241

Energia: Ele

Fase: 1N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 3,6

Control: 800-1000 Kg/ hour

Volt: 230

Modello: FIF0014

Tier Price:

