



Tritacarne in acciaio inox con bocca da 32; 500kg/ora

Prezzo 42.70 Euro

Macchine robuste dalla linea arrotondata, realizzate in acciaio inox AISI 304. Bocche in fusione di

[visit website]

Descrizione prodotto

Macchine robuste dalla linea arrotondata, realizzate in acciaio inox AISI 304. Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale. - Esclusivo sistema di sgancio rapido sul mod. RIO 32. - Ampia tramoggia di carico estraibile. - Pulsantiera 24V con inversione di marcia di serie sui modelli CE. - Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli. - Riduttore ermetico con ingranaggi a bagno d'olio in acciaio temperato e rettificati. - Motori ventilati sia trifase che monofase. Ideali come macchine da banco per macellerie, supermercati, laboratori, ristoranti, ecc.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 530 x 430 x 425

Energia: Ele

Fase: 3N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 2,208

Control: 500KG/H

Volt: 230-400

Modello: TC32RIO

Tier Price:

