

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22ATE

SKU: 22ATE



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Produzione oraria tritacarne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Produzione oraria grattugia	<u>40 Kg/h</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>560 x 430 x 480÷ 650(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>38</u>
Peso lordo (Kg)	<u>48</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>770 x 520 x 580(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.232</u>

Carcassa e tramoggia in acciaio inox - Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile, che permette di poterlo collocare in frigorifero - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

