

TRITACARNE REFRIGERATO 22REFI

SKU: 22REFI

**DATI TECNICI**

Potenza Kw	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50-60Hz</u>
Produzione oraria tritacarne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Gas Refrigerante	<u>R1234yf</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>270 x 410 x 545(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>43</u>
Peso lordo (Kg)	<u>48</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>760 x 600 x 770(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.351</u>

Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - bocca ingresso carne 22REFI ø 52 mm, - temperatura di lavoro +4°- tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte – gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia.

