

tritacarne e grattugia, bocca ø 70 mm, 200 kg/h | 50 kg/h



Prezzo 875.00 Euro

TRITACARNE - Combinato per ristoranti e pizzerie. -
Costruzione in alluminio pressofuso lucidato. -
[visit website]

Descrizione prodotto

TRITACARNE - Combinato per ristoranti e pizzerie. - Costruzione in alluminio pressofuso lucidato. - Motore ventilato. - Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare. - Riduttore tritacarne a bagno d'olio. - Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare. - Piastra e coltello inox. - Inversione di marcia opzionale. - Versione CE con: Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia. Comandi IP54 con NVR.

Ulteriori informazioni

Capacità: mouth ø 70 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 200 x 550 x 460

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,750

KW gas: -

Control: meat 200 Kg/ hour

Volt: 230

Modello: FIF0004

kcal: .0000000

Tier Price: