

Tritacarne refrigerato, ø 32 mm, 650 kg/h

Prezzo 4,193.00 Euro

Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304 - Potenti motori IP 55 autoventilati per uso cont

[visit website]



Descrizione prodotto

Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304 - Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo - Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati - Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi - Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE) - Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox - Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata - Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione - Comandi inox IP 67 con inversione (CE). - Impianto refrigerante 150 Watt con gas R134 - Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia

Ulteriori informazioni

Capacità: mouth ø 100 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 637 x 455 x 447

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: -

KW Elettrico: 2,205

KW gas: -

Control: 650 Kg/ hour

Temperatura: -2°C/+4°C

Volt: 230

Modello: FIF0010/SNT

Gas Refrigerante: R134A

kcal: .0000000

Tier Price: