

SKU: 22RGEI

Fimar

Tritacarne Modello 22RGEI gruppo macinazione in acciaio inox Produzione oraria 300kg/H



Descrizione

Tritacarne Professionale Fimar

Carcassa prodotto e tramoggia in acciaio inox con gruppo macinazione prodotto in acciaio inox bocca ingresso carne \varnothing 64 mm

Specifiche Prodotto

- Microinterruttori di sicurezza su tramoggia
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- Produzione oraria Tritacarne 300kg/H
- Potenza: hp 1,5
- Alimentazione: 230/400V trifase 50hz
- Dotazione di serie: numero 1 coltello ed una piastra autofilettanti con fori \varnothing mm 6 (sistema enterprise)

- Peso: kg 32
- Dimensioni imballo mm 570x420x680h

Optional non inclusi

- sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori non inclusi

- piastre forate e coltelli
- imbuti per insaccare ø 20mm / 30mm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	49
Lunghezza (cm)	41
Profondità (cm)	31