

SKU: 22TEA

Fimar

Tritacarne Modello 22TEA gruppo macinazione in alluminio Ingresso carne Ø mm 52 Produzione oraria: Kg/h 300



Descrizione

Tritacarne Professionale Fimar

Struttura prodotto in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox e gruppo macinazione prodotto in alluminio completamente estraibile.

Specifiche Tecniche

- Bocca ingresso carne Ø 52 mm
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- Inversione di marcia.
- Produzione oraria: Kg/h 300
- Ingresso carne: Ø mm 52
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- Potenza: kw 1,1 hp 1,5
- Alimentazione: 1100W 230/400V trifase 50hz
- Peso: kg 25

- Dimensioni imballo mm 470x300x480h
- In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Accessori non inclusi:

- Piastre forate e coltelli
- Imbuti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Optional non inclusi

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