

SKU: 32TNDI

Fimar

Tritacarne Modello 32TNDI Gruppo macinazione in acciaio inox Produzione oraria 500kg/H DEPOTENZIATO CON INVERSIONE DI MARCIA



Descrizione

Tritacarne elettrico Fimar Modello 32TND

Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - bocca ingresso carne Ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori Ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante

Specifiche Prodotto

- Potenza 1,6 Kw (2,2 HP)
- Alimentazione 230-400/3N/50Hz o 230V/1N/50Hz
- Produzione oraria 300÷500Kg/h

Optional non Inclusi:

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

Accessori non inclusi:

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	55
Lunghezza (cm)	52
Profondità (cm)	32