

SKU: 32TNEA

Fimar

Tritacarne Modello 32TNEA Gruppo macinazione in alluminio Produzione oraria 500kg/H



Descrizione

Tritacarne elettrico Fimar Modello 32TNE

Caecassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero - ventola di raffreddamento - bocca ingresso carne $\varnothing$ 76 mm - 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

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 ø 20mm / 30mm.

Scheda Tecnica

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