

SKU: 32TNEI

**Fimar**

## **Tritacarne Modello 32TNEI Gruppo macinazione in acciaio inox 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: wüerstel).

#### **Accessori non inclusi:**

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

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	55
Lunghezza (cm)	52
Profondità (cm)	32