

SKU: 22REF

## Ristosubito

### Tritacarne refrigerato da banco Modello 22REF in acciaio Bocca ingresso carne ø 52 mm Produzione oraria 150-250 Kg/h



#### Descrizione

#### Tritacarne refrigerati da banco

Ottimo per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione

#### Specifiche Tecniche

- Inversione di marcia
- REFRIGERATO
- Bocca ingresso carne ø 52 mm
- Produzione oraria 150-250 Kg/h
- Struttura in acciaio inox Aisi 304
- Temperatura di lavoro +4°C
- Tramoggia fissa Potenza kW 1,1

- Gruppo di macinazione in acciaio inox Aisi 304
- Gas refrigerante R134a
- Comandi frontali
- Alimentazione trifase 230-400V/3/50Hz
- Comandi a bassa tensione
- Peso Kg 43
- Disponibile sistema di taglio unger a 3 o 5 elementi
- Bloccaggio gruppo di macinazione laterale
- Norme CE

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	54.5
Lunghezza (cm)	27
Profondità (cm)	41