

SKU: 32REF

## Ristosubito

# Tritacarne refrigerato da banco Modello 32REF in acciaio Bocca ingresso carne $\varnothing$ 80 mm Produzione oraria 300-500 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  $\varnothing$  80 mm
- Produzione oraria 300-500 Kg/h
- Struttura in acciaio inox Aisi 304
- Temperatura di lavoro +4°C
- Tramoggia fissa

- Potenza kW 1,87
- 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 56
- Disponibile sistema di taglio unger a 3 o 5 elementi
- Bloccaggio gruppo di macinazione laterale
- Norme CE

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	55.5
Lunghezza (cm)	35
Profondità (cm)	53