

SKU: 1863173

Sirman

Tritacarne Grattugia Modello TCG12 E Produzione oraria tritacarne kg/10 min. 25



Descrizione

Tritacarne Grattugia Sirman Modello TCG12 E

Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie. Costruzione in alluminio pressofuso lucidato con motore ventilato e rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare. Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.

DATI TECNICI

- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.
- Versione CE con:
 - Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
 - Comandi IP54 con NVR.
 - Potenza watt 735 - Hp 1
 - Alimentazione 230-400V/50Hz
 - Prod. oraria TC kg/10 min. 25

- Piastra in dotazione mm 4,5
- A mm 265
- B mm 190
- C mm 600
- D mm 300
- E mm 155
- F mm 455
- G mm 530
- H mm 570
- Peso netto kg 23
- Dim. imballo mm 340x620x420
- Peso lordo kg 257

Opzioni

- Rullo inox per grattugia.
- Comandi con inversione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	53
Lunghezza (cm)	30
Profondità (cm)	60