

SKU: 1863176

**Sirman**

## **Tritacarne Grattugia Modello TCG22 E Produzione oraria tritacarne kg/10 min. 33**



### **Descrizione**

#### **Tritacarne Grattugia Sirman Modello TCG22 E**

Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie, costruzione in alluminio pressofuso lucidato e motore ventilato. Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare, riduttore tritacarne a bagno d'olio e vocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.

#### **DATI TECNICI**

- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.
- Comandi IP54 con NVR.
- Potenza watt 800 - Hp 1,2
- Alimentazione 230-400V/50Hz
- Prod. oraria TC kg/10 min. 33
- Piastra in dotazione mm 4,5
- A mm 265
- B mm 190

- C mm 620
- D mm 300
- E mm 145
- F mm 455
- G mm 530
- H mm 570
- Peso netto kg 25
- Dim. imballo mm 340x620x420
- Peso lordo kg 27

Versione CE con:

- Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.

Opzioni:

- Rullo inox per grattugia.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	53
Lunghezza (cm)	30
Profondità (cm)	62