

TG12



- Macchinario per uso professionale
- Costruito in lega di alluminio pressofuso
- Lamiera in acciaio inox AISI 304 sul corpo motore
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Rullo in acciaio con trattamento electroless nickel plating
- Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304
- Scodella formaggio in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Disponibile con inversione di marcia (a richiesta)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt /Hz)	230/50 - 230-400/50
Potenza (Kwatt /Hp)	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne (RPM)	200
Giri/m grattugia (RPM)	1400
Produzione oraria tritacarne (kg)	200
Produzione oraria grattugia (kg)	50
Bocca d'uscita tritacarne (mm)	ø70
Bocca grattugia (mm)	140x80
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Gruppi di macinazione	inox / alluminio / ghisa
Peso netto mono/tri fase (Kg)	22,0/20,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	25,0/23,0
Dimensioni (mm)	B. 200 D. 550 H. 460
Dimensione imballo (mm)	B. 290 D. 600 H. 430