TGI8

- Macchinario per uso professionale
- Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: 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 nikel 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
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Alimentazione (Volt/Hz)	230/50
Giri/m tritacarne (RPM)	80
Giri/m grattugia (RPM)	1400
Produzione oraria tritacarne (kg)	15
Produzione oraria grattugia (kg)	30
Bocca d'uscita tritacarne (mm)	ø60
Bocca grattugia (mm)	110x65
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Peso netto monofase (kg)	12,0
Peso lordo monofase (Kg)	13,0
Dimensioni (mm)	B. 280 D. 400 H. 360
Dimensione imballo (mm)	B. 310 D. 410 H. 410