

TGIK12



- Macchinario per uso professionale
- Struttura in lamiera di acciaio inox
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore asincrono di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Micro di protezione alla bocca grattugia
- Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia
- 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
Peso netto mono/tri fase (Kg)	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	28,0/26,0
Dimensioni (mm)	B. 220 D. 640 H. 430
Dimensione imballo (mm)	B. 280 D. 720 H. 440