

TKG22



- Macchinario per uso professionale
- Corpo in lega di alluminio pressofuso
- 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)	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne (RPM)	140
Giri/m grattugia (RPM)	900
Produzione oraria tritacarne (kg)	300
Produzione oraria grattugia (kg)	70
Bocca d'uscita tritacarne (mm)	ø82
Bocca grattugia (mm)	140x80
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Gruppi di macinazione	inox
Peso netto mono/tri fase (Kg)	29,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	32,0/30,0
Dimensioni (mm)	B. 240 D. 670 H. 500
Dimensione imballo (mm)	B. 280 D. 720 H. 440