

TRS22



- Macchinario per uso professionale
- Monoblocco in acciaio inossidabile
- Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio
- Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox
- Tramoggia refrigerata
- Coperchio in plexiglass trasparente
- Gas refrigerante R 134a – 150gr
- Temperatura -2 +4, regolabile tramite termostato
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt /Hz)	230/50 - 230-400/50
Potenza (Kwatt /Hp)	1,10 (1,50)
Giri/m coclea (RPM)	120
Produzione oraria (kg)	300/350
Bocca d'uscita (mm)	ø82
Bocca inserimento carne (mm)	ø52
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Gruppi di macinazione	inox
Peso netto mono/tri fase (Kg)	50,0/50,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	53,0/53,0
Dimensioni (mm)	B. 320 D. 380 H. 550
Dimensione imballo (mm)	B. 430 D. 600 H. 660