



OFFERTA

TRITACARNE-GRATTUGIA - TCG 12 DENVER INV.CE 230 MN



*PREZZO NETTO 540,00 €

*i prezzi si intendono al netto di IVA, trasporto e montaggio

Descrizione

- Robusta struttura in alluminio anodizzato. - Motore ventilato.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio. - Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati. - Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata. - Bocca ed elica tritacarne inox opzionali. - Piastra e coltello inox. - Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata. - Rullo grattugia inox. - Pratico cassetto per piastra e coltello. - Inversione di marcia serie. Versione CE con: - Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva. -Comandi IP54 con NVR.

Scheda tecnica

MODELLO	TCG 12 DENVER
FORNITORE	SIRMAN SPA
CODICE	SI221215D2W
CODICE KIPRO	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA

Riferimenti

D-TAG	TRITACARNE / ABBINATO TRITACARNE-GRATTUGIA
MATERIALE	ALLUMINIO
VARIATORE DI VELOCITÀ	CON INVERSIONE DI MARCIA

Caratteristiche

ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT	550,00
SUPPORTO	DA BANCO
TIPO DI ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
CAPACITÀ DI PRODUZIONE KG/H	85,00
DIAMETRO BOCCA INGRESSO CARNE IN MM	6,00
GRUPPO MACINAZIONE	SISTEMA ENTERPRISE GRUPO MACINAZIONE IN INOX
RAPPORTO ELICA/DIMENSIONE BOCCA IN USCITA	12
VOLTAGGIO	230 V

LARGHEZZA (mm)	590
----------------	-----

Dimensioni prodotto



PROFONDITÀ (mm)	410
ALTEZZA (mm)	390
PESO (kg)	22,00

LARGHEZZA (mm)	590
PROFONDITÀ (mm)	410
ALTEZZA (mm)	390
PESO (kg)	22,00

Dimensioni imballaggio