



TRITACARNE PS-32

Produzione: fino a 425 kg/h.



Produzione / ora (max): 425 kg

Diametro piastra: Ø 98 mm

dimensioni bocca entrata (1) : 60 mm

Tritacarne refrigerato: no

Potenza Totale: 1500 W

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 310 mm

✓ Profondità: 460 mm

✓ Altezza: 480 mm

Peso netto: 33 kg

Livello di rumore (1 m.): <70 dB(A)

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Grado di protezione IP: 21

MODELLI DISPONIBILI

1050220 Motore PS-32 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)

1050221 Motore PS-32 220/60/3

1050209 Gruppo motore PS-32 400/60/3

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

✓ Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.

✓ Disponibile con sistema Entreprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

*** Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.**

Esempio di combinazione gruppo motore + gruppo macinazione:

Ideale per collettività, settore alberghiero e alimentare.

✓ Carrozzeria in acciaio inossidabile

✓ Motore di grande potenza

✓ Piastra e lama in acciaio inossidabile

✓ Gruppo tritacarne facilmente smontabile per la pulizia.

✓ Vassoio smontabile in acciaio inossidabile

✓ Interruttore di avviamento e arresto.

✓ Nota: Sammic si riserva il diritto di modificare e migliorare i propri prodotti senza preavviso.

INCLUSO

✓ Gruppo motore.

OPZIONALE

☐ Gruppo tritacarne inox, Entreprise.

☐ Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)

ACCESSORI

☐ Piastre da taglio

SPECIFICHE



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE PROFESSIONALE

scheda del prodotto
aggiornato 30/01/2024

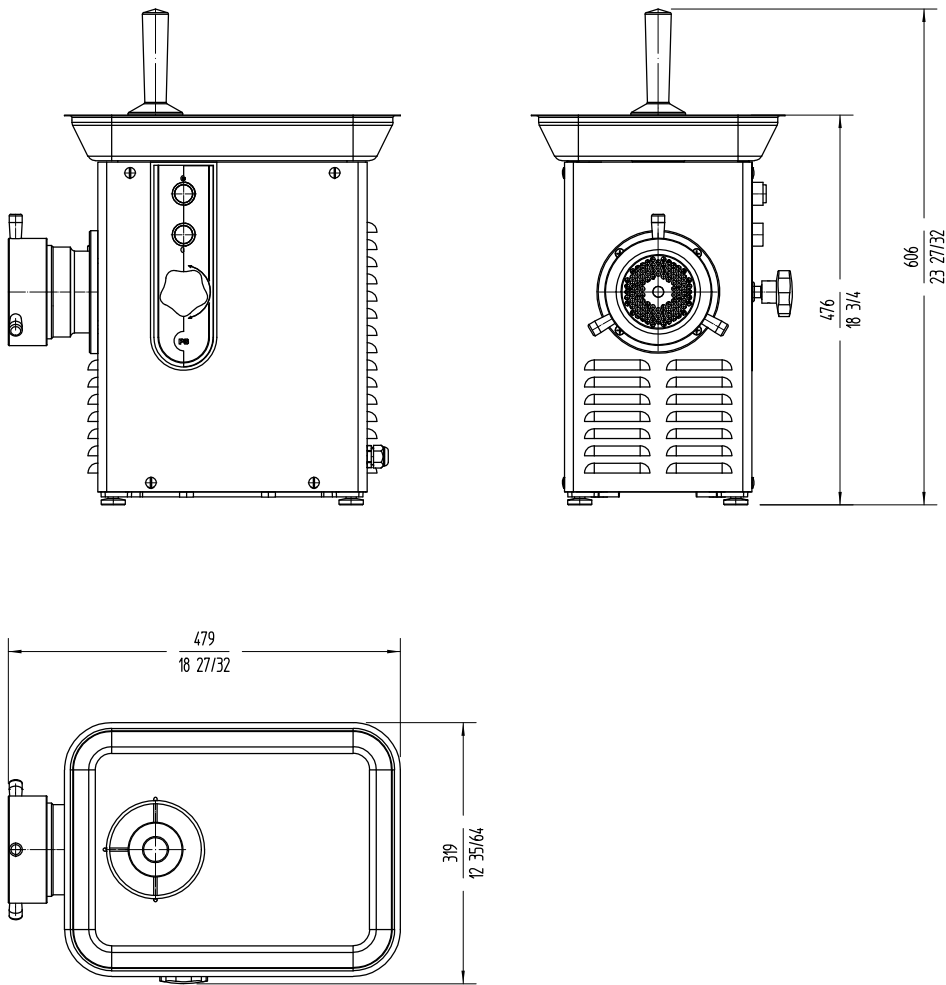


TRITACARNE PS-32

Produzione: fino a 425 kg/h.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE PROFESSIONALE



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 30/01/2024