



TRITACARNE PS-22

Produzione: fino a 280 kg/h.



dimensioni bocca entrata (1) : 60 mm

Potenza Totale: 740 - 1100 W

Tritacarne refrigerato: no

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 310 mm

✓ Profondità: 440 mm

✓ Altezza: 480 mm

Peso netto: 31 kg

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

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Grado di protezione IP: 21

MODELLI DISPONIBILI

1050212 Motore PS-22 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)

1050210 Motore PS-22 230/50/1 (senza gruppo macinazione)

1050211 Motore PS-22 220/60/1

1050213 Motore PS-22 220/60/3

1050217 Motore PS-22 440/60/3

* 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.

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

INCLUSO

- ✓ Gruppo motore.

OPZIONALE

- ☐ Gruppo tritacarne inox, Entreprise (doppio taglio)
- ☐ Gruppo tritacarne inox, Unger
- ☐ Piastre da taglio 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ACCESSORI

- ☐ Piastre da taglio

SPECIFICHE

Produzione / ora (max): 280 kg

Diametro piastra: Ø 82 mm



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025

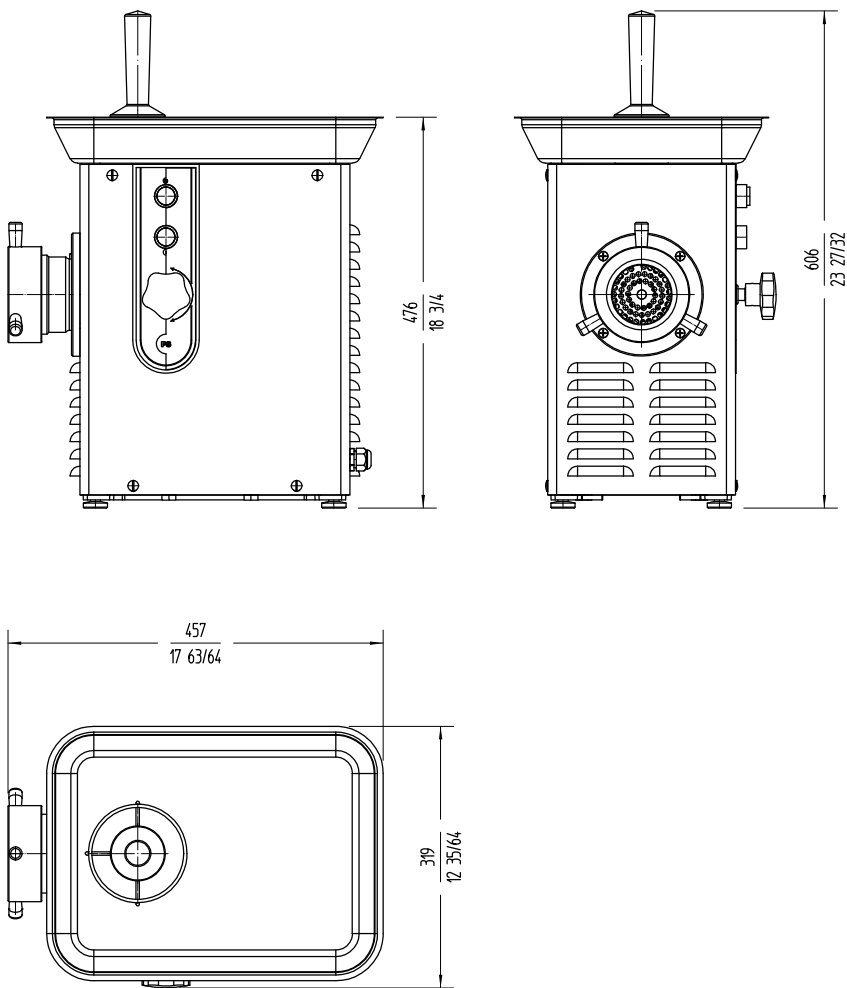


TRITACARNE PS-22

Produzione: fino a 280 kg/h.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE PROFESSIONALI



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 09/01/2025