



TRITACARNE P-22I

Produzione: fino a 280 kg/h.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- ✓ Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- ✓ Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- ✓ Costruito in speciale lega di alluminio.
- ✓ Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- ✓ Il gruppo macinazione, costituito interamente in acciaio inox 18/8, si può facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.
- ✓ Dotato di piastra da taglio 6 mm.

Diametro piastra: 82 mm
Hopper diameter : 52 mm
Potenza Totale: 1500 W

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 240 mm
 - ✓ Profondità: 440 mm
 - ✓ Altezza: 400 mm
- Peso netto: 26 kg
Dimensioni del pacchetto
800 x 600 x 600 mm
Peso lordo: 33 kg

MODELLI DISPONIBILI

5050136 Tritacarne P-22I 230/50/1

5050137 Tritacarne P-22I 400/50/3

* Consulta per versioni speciali

SPECIFICHE

Produzione / ora (max): 280 kg



SAMMIC, S.L. - Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) - SPAIN



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 07/11/2025