



TRITACARNE PS-12

Produzione: fino a 100 kg/h.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE PROFESSIONALI



- ✓ Altezza: 410 mm
- Peso netto: 17.3 kg
- Livello di rumore (1 m.): <70 dB(A)
- Rumore di fondo: 32 dB(A)
- Grado di protezione IP:21
- Dimensioni del pacchetto
340 x 480 x 340 mm
- Peso lordo: 18.9 kg

MODELLI DISPONIBILI

1050110 Tritacarne PS-12 230/50/1

1050111 Tritacarne PS-12 220/60/1

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Gruppo motore e gruppo tritacarne in alluminio.
- ✓ Sistema Enterprise.
- ✓ Dotato di 1 lama e piastra da 6 mm.

Ideale per collettività, settore alberghiero e alimentare.

- ✓ Carcassa e tramoggia in acciaio inox.
- ✓ Blocco della testa del tritacarne per assicurare un taglio perfetto della carne.
- ✓ Motore ventilato di grande robustezza.

INCLUSO

- ✓ Sistema Enterprise, gruppo tritacarne in alluminio.
- ✓ Piastra da taglio di 6 mm.

OPZIONALE

- ☐ Piastra da taglio di 4.5 / 6 / 8 mm.

ACCESSORI

- ☐ Piastre da taglio

SPECIFICHE

Produzione / ora (max): 100 kg

Diametro piastra: 70 mm

dimensioni bocca entrata (1) : 45 mm

Potenza Totale: 440 W

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 227 mm
- ✓ Profondità: 470 mm



scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025

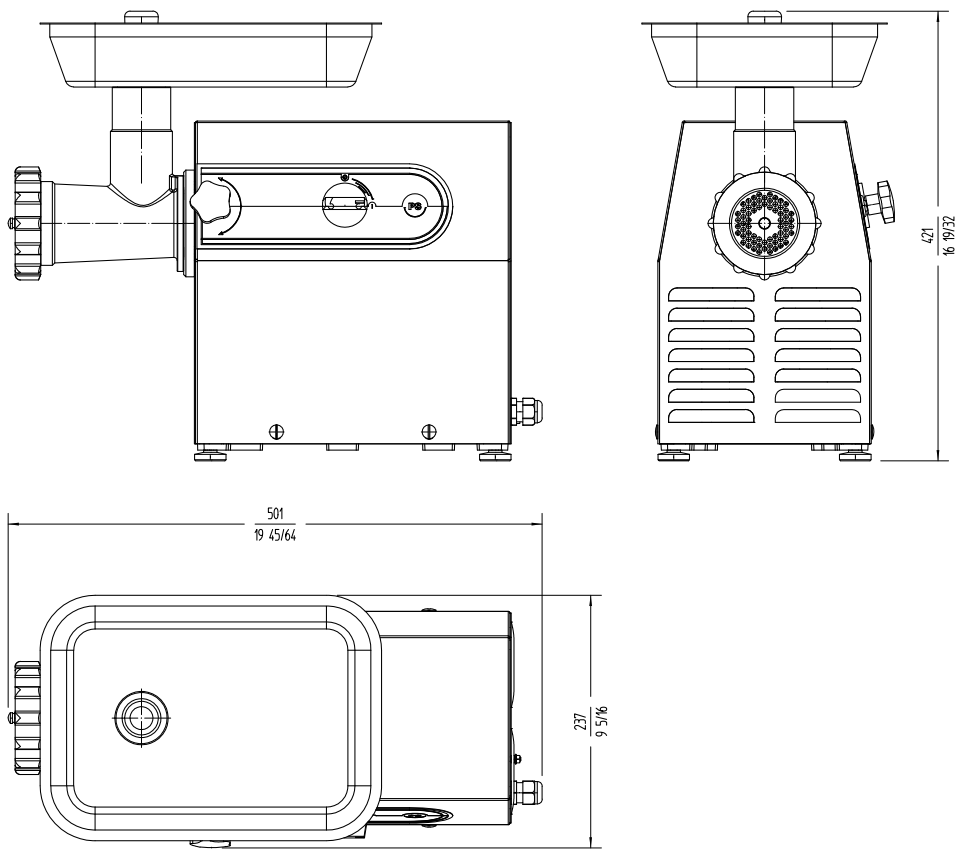


TRITACARNE PS-12

Produzione: fino a 100 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