TRITACARNE P-12I

Produzione: fino a 140 kg/h.

Specifiche

Produzione / ora (max): 140 kg

Diametro piastra: 70 mm

Hopper diameter : 52 mm

Potenza Totale: 750 W

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 240 mm
- ✓ Profondità: 400 mm
- ✓ Altezza: 400 mm

Peso netto: 22 kg

Dimensioni del pacchetto
600 x 800 x 600 mm
Peso lordo: 29 kg

Modelli disponibili

5050134	Tritacarne P-12I 230/50/1

** Consulta per versioni speciali*

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.

PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE E GRATTUGIE PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 28/05/2025

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	

Copyright 2025 © Sammic S.L.