

## **Tritacarne mod TC12**

La macchina ideale per la piccola macelleria disponibile nella versione lux con bocca coclea e volantino in acciaio inox, smontabili e

lavabili. Affidabilità garantita dal progetto con più di 40 anni di produzione.

**MOTORE: HP 1**

400V 50Hz trifase giri 1390

230V 50Hz monofase giri 1410

**DIMENSIONI: 420x250x h435**

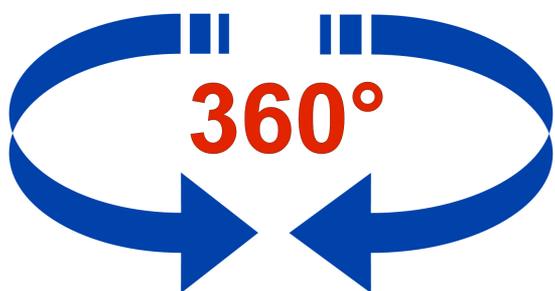
**PESO: Kg 19 trifase / Kg 21.5 monofase**

**RIDUTTORE A BAGNO D'OLIO**

**GIRI ELICA 210**

**PIASTRA E COLTELLI INOX**

**PRODUZIONE ORARIA: Kg 140 max**



**Clicca e ruota il prodotto**

(<https://ntorthar.sirv.com/360/t12/t12.spin>)

Possibilità di avere anche l'inversione di marcia per riuscire a sbloccare quelle carni particolarmente ricche di nervi.



Disponibile anche con il sistema di macinazione  
UNGER

molto famoso nella cucina mitteleuropea che consente di ottenere con una unico passaggio  
una macinazione finissima.

