

## **TRITACARNE Mod. TC22**

PER LA MACELLERIA CHE NON VUOLE PROBLEMI QUESTA È LA MACCHINA GIUSTA: MOTORE VENTILATO PER GARANTIRE UN USO PROLUNGATO, DISPONIBILE NELLA VERSIONE LUX CON BOCCA, COCLEA, VOLANTINO IN ACCIAIO INOX LUCIDATO CHE GARANTISCONO LA MASSIMA IGIENE NELLA LAVORAZIONE, SMONTABILI E LAVABILI.

MOTORE: HP 1,5

400V 50Hz trifase giri 1380

230V 50Hz monofase giri 1380

DIMENSIONI: 430x240x h410

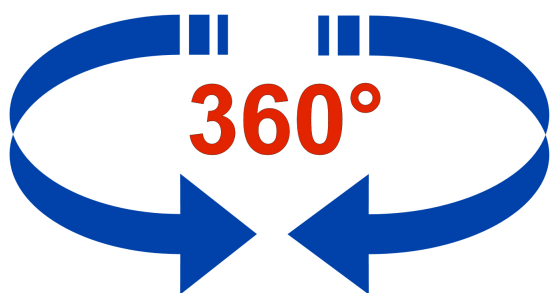
PESO: Kg 21 trifase / Kg 22 monofase

RIDUTTORE A BAGNO D'OLIO

GIRI ELICA 210

PIASTRA E COLTELLI INOX

PRODUZIONE ORARIA: Kg 240 max



**Clicca e ruota il prodotto**

(<https://ntorthar.sirv.com/360/t22/t22.spin>)

Possibilità di avere anche l'inversione di marcia, che facilita lo sblocco della carne particolarmente ricca 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.



Versione con carenatura in acciaio inox e inversione di marcia



**100%**  
  
**MADE IN ITALY**