

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

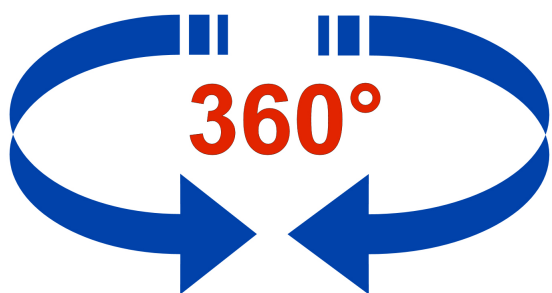
PESO: Kg 19 trifase / Kg 21.5 monofase

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.

