TI32ECO

- Macchinario per uso professionale
- Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato
- Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore
- Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Ghisa / Acciaio Inox
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Set per insaccare (a richiesta)
- Inversione di marcia (a richiesta)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50 - 230·400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	1,50 (2,00)
Giri/m tritacarne (RPM)	140
Produzione oraria (kg)	400
Bocca d'uscita (mm)	ø98
Bocca inserimento carne (mm)	ø52
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Gruppi di macinazione	inox / ghisa
Peso netto mono/tri fase (Kg)	36,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	39,0/38,0
Dimensioni (mm)	B. 225 D. 500 H. 510
Dimensione imballo (mm)	B. 370 D. 590 H. 520