

T18



- 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: Alluminio / Acciaio Inox
- Trafilè auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Versione T18 non disponibile con l'inversione di marcia
- Set per insaccare (a richiesta)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50
Potenza (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
Giri/m tritacarne (RPM)	80 rpm
Produzione oraria (kg)	15
Bocca d'uscita (mm)	ø60
Bocca inserimento carne (mm)	ø52
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Gruppi di macinazione	inox / alluminio
Peso netto monofase (kg)	10,0
Peso lordo monofase (Kg)	11,0
Dimensioni (mm)	B. 280 D. 270 H. 350
Dimensione imballo (mm)	B. 260 D. 310 H. 370