

## Tritacarne TCE 12



Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il TRITACARNE – TCE mod. 12 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Carcassa tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Motore ventilato.

Gruppo macinazione: in acciaio inox oppure in ghisa

OPTIONAL:

Bocca UNGER PARZIALE (con 2 piastra e 1 coltello)

INVERSIONE DI MARCIA

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

POTENZA MOTORE HP 1 - Kw 0,75

PESO Kg 22

PRODUZIONE ORARIA Kg 140

DIMENSIONI cm 24x40x40h