

**PREPARAZIONE ALIMENTI,
LAVORAZIONE CARNE, TRITACARNE,
NON REFRIGERATI, 22 - TC 22
COLORADO HAMBURG. CE 400/50/3**

Codice: SI21229203F

Fornitore: SIRMAN SPA

Modello: TC 22 COLORADO HAMBURG. CE 400/50/3



Descrizione

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304. - Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo. - Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati. - Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi. - Rapido fissaggio bocca senza utensili. - Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia. - Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE). Opzioni: - Bocche Unger parziale o totale. - Comandi inox IP 67.

Scheda tecnica

NOME	PREPARAZIONE ALIMENTI, LAVORAZIONE CARNE, TRITACARNE, NON REFRIGERATI, 22 - TC 22 COLORADO HAMBURG. CE 400/50/3	Name
MODELLO	TC 22 COLORADO HAMBURG. CE 400/50/3	
PESO PRODOTTO (KG)	30,20	Dimensions
VOLUME (M3)	0,000	
LARGHEZZA CON IMBALLO (MM)	750	
PROFONDITÀ CON IMBALLO (MM)	580	
ALTEZZA CON IMBALLO (MM)	800	
PESO CON IMBALLO (KG)	41,90	
VOLUME CON IMBALLO (M3)	0,348	

MATERIALE	ACCIAIO INOX AISI 304 18/10	Technical Specs
SUPPORTO	DA BANCO	
ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT	1470,00	
TENSIONE ALIMENTAZIONE	TRIFASE 3N	
VOLTAGGIO	400 V	
NAZIONE DI PRODUZIONE	ITALIA	
RAPPORTO ELICA/DIMENSIONE BOCCA IN USCITA	22	
CAPACITÀ DI PRODUZIONE KG/H	300,00	
GRUPPO MACINAZIONE	SISTEMA ENTERPRISE GRUPO MACINAZIONE IN INOX	
PRESENZA MESCOLATORE	NO	
PRESENZA HAMBURGATORE	PREDISPOSIZIONE PER HAMBURGATORE	
VARIATORE DI VELOCITÀ	CON INVERSIONE DI MARCIA	
D-TAG	TRITACARNE / ABBINATO TRITACARNE-GRATTUGIA	
DETTAGLIO D-TAG	TRITACARNE	

I modelli e le specifiche tecniche dei prodotti indicati possono subire variazioni senza preavviso.