

TRITACARNE ELETTRICI

ELECTRIC MEAT MINCERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
- › Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50Hz (motori per differenti tensioni e frequenze a richiesta) certificato per uso continuo
- › Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati e temprati
- › Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- › Accessorio spremipomodoro opzionale
- › Body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and motor case in stainless steel
- › Asynchronous single-phase induction motor 220V / 50Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand), certified for continuous work
- › Reduction unit with helicoidal hot forged and tempered steel gears in oil bath
- › Quick disassembling for an easy cleaning
- › Optional equipment: tomato squeezer accessory

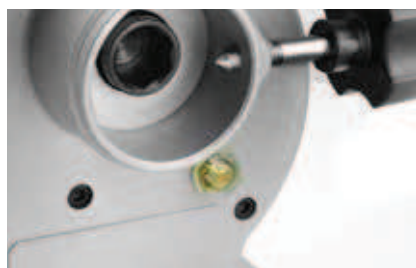


01200/1PRO

TC-12 PRO INOX DELUXE



- › Potenza resa / Given motor power : 750 W (1 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 120 rpm
- › Produzione oraria / Output : 120 kg/h
- › Peso / Weight : 27 kg
- › Ingombro / Dimensions : 51x27x45 cm
- › Ingranaggi in acciaio forgiato e temprato a bagno d'olio / Forged and hardened steel gears in oil bath



Riduttore con ingranaggi in acciaio forgiato e temprato a bagno d'olio

Reduction unit with forged and hardened steel gears in oil bath



Saldature continue sulle carcasse motore.
Motori a induzione in classe di servizio S1 (uso continuo) e indice di protezione X5

Continuous welding on motor cases. Induction motors S1 class of service (continuous use) and X5 protection grading



Tramoggia gigante
Extra large hopper