

Tritacarne 12 code: 210802

Corpo in lega di alluminio.
Vassoio di alimentazione in acciaio inossidabile.
Serbatoio in lega di alluminio.
Coltello e vite senza fine in acciaio inossidabile.
Bocca in ghisa.
Perno di pressione in polietilene.
Motore con meccanismo di protezione dal surriscaldamento e pulsante di ripristino contro il sovraccarico.
Velocità di rotazione: 170 giri/min.

- + La protezione contro il surriscaldamento del motore garantisce un funzionamento sicuro e affidabile.
- + I piedini antiscivolo forniscono stabilità durante l'uso.
- + Fornisce fino a 100 kg di triturazione all'ora e consente uno smontaggio rapido per una pulizia accurata.

Piedini antiscivolo.
Facile smontaggio per la pulizia.
Uscita: 100 kg/h.
Funzionamento fino a 45 minuti con 15 minuti di riposo.
Include:
1x tubo per ripieno di salsiccia realizzato in polipropilene.
2 dischi per triturazione da Ø 70 mm con fori da Ø 6 e 8 mm inclusi.



Codice	V	W	LxWxH (W)
210802	230	550	240x393x(H)560