

**TRITACARNE PROFESSIONALE CGT MOD. 12 MEC INOX
- MONOFASE 220V - HP1 - CE**



SOLUZIONI FOODSERVICE

DESCRIZIONE:

- Carcassa, tramoggia e piatto in lamiera inox 18/8.
- Motoriduttore a bagno d'olio.
- Ingranaggi a quaterna in acciaio.
- Invertitore di marcia.
- Piastra e coltello autoaffilanti.
- Motore ventilato HP 1 (Kw 0,75)

CARATTERISTICHE:

- ALIMENTAZIONE 220V MONOFASE
- Potenza Kw (0,75/1)
- Peso kg.23
- Produzione oraria Kg/h 120
- altezza cm.40 larghezza cm.24 profondità cm.48