TRITACARNE PROFESSIONALE CGT MOD. 32 MEC INOX - MONOFASE 220V - HP3 - CE

Tritacarne & grattugie

CODICE
32TR.IXM

MARCA
OFFICINE CGT

MATERIALE
Acciaio inox

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia
Macelleria lavorazione carni
Bar - Fast Food

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

DESCRIZIONE:
- Carcassa, tramoggia e piatto in lamiera inox 18/8.
- Bocca, ghiera e coclea in fusione inox 18/8.
- Trasmissione a ingranaggi in acciaio.
- Invertitore di marcia.
- Piastra e coltello autoaffilanti.
- Produzione oraria kg. 500 ca.
- Motore HP 3,0 (Kw 2,2)

CARATTERISTICHE:
- ALIMENTAZIONE 220V MONOFASE
- Potenza Kw (2,2)
- Peso kg.41
- Produzione oraria Kg/h 500
- altezza cm.52 larghezza cm.26 profondità cm.53

SENO & SENO S.p.A.
via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.17.88 - info@senoeseno.it