

SOLUZIONI FOOD SERVICE

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

TRITACARNE SUPER PROFESSIONALE OFFICINE CGT SERIE MEC INOX MODELLO 32 MONOFASE



vedi prodotto online

CODICE: **32TR.IXM**
MARCA: **OFFICINE CGT**

SOLUZIONI FOODSERVICE

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 MONOPHAZE
- Potenza Kw (2,2)
- Peso kg.41
- Produzione oraria Kg/h 500
- altezza cm.52 larghezza cm.26 profondità cm.53