



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

TRITACARNE TC 12

Macchine robuste di linea moderna, realizzate in lega di alluminio anodizzata. Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale. Interruttore con invertitore di marcia, su richiesta anche a bassa tensione con relé. Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli. Ingranaggi a bagno d'olio in acciaio temprato e rettificato. Motori ventilati sia trifase che monofase con i seguenti vantaggi: - grande costanza di rendimento e durata del motore - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni - basso indice di riscaldamento per mantenere sempre la carne fresca e inalterata. Ideali come macchine da banco per macellerie, supermercati, laboratori, ristoranti, ecc.



Modello	TC 12 F
Potenza	Watt 882 - Hp 1 1/5
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione/h	Kg/h 150
Piastra in dotazione	mm 4,5
Dimensioni max	mm 240x360 h.510
Peso netto	Kg 25
Dimensioni imballo	mm 320x460x460
Peso lordo	Kg 30