

Tritacarne TCE 8



Ideali per piccole attività ristorative, pensioni, comunità, pizzerie e macellerie.

I tritacarne mod. TCE 8 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in speciale leghe di alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

Caratteristiche tecniche

POTENZA MOTORE	HP 0,50 monofase Kw 0,37 - servizio intermittente
PESO	Kg 10
PRODUZIONE ORARIA	Kg 20
DIMENSIONI	cm 27x27x35,5h