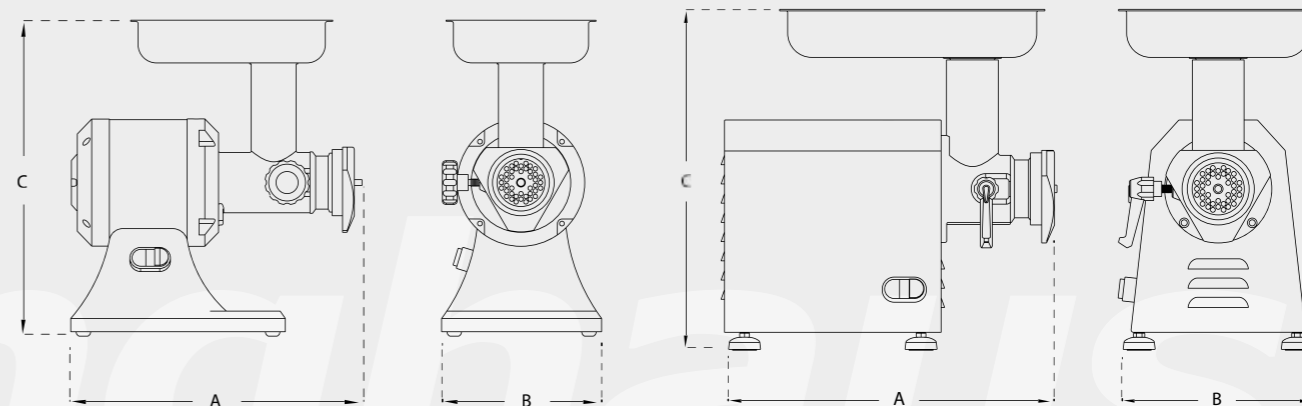


TRITACARNE SEMPLICE E CARENATO

Macchina per uso semi/professionale o domestico nella versione TS8 o per uso professionale per macellerie, ristoranti, alberghi e mense dal mod. TS12/TC12. Motore asincrono ventilato con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra foro 6 mm e coltello auto affilante di serie, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, ingranaggi elicoidali a bagno d'olio e pestello in ABS.

Disponibile in due diverse versioni: TS: Struttura in alluminio pressofuso e lucidato. TC: Struttura in acciaio inox.



		TS 8	TS 12	TS 22	TC 12	TC 22
Larghezza	A	270 mm	400 mm	440 mm	445 mm	450 mm
Lunghezza	B	270 mm	240 mm	240 mm	230 mm	240 mm
Altezza	C	355 mm	400 mm	400 mm	380 mm	390 mm

MODELLO	TS 8	TS 12	TS 22	TC 12	TC 22
Produzione oraria	20 kg	140 kg	280 kg	140 kg	280 kg
Motore	0,37 kw	0,75 kw	1,10 kw	0,75 kw	1,10 kw
Bocca	Ø 62 mm	Ø 70 mm	Ø 82 mm	Ø 70 mm	Ø 82 mm
Collo di ingresso	50 mm	52 mm	52 mm	52 mm	52 mm
Peso	10 kg	22 kg	26 kg	25 kg	27 kg
Dimensioni imballo	400 x 320 x 310 mm	490 x 270 x 465 mm	490 x 270 x 465 mm	490 x 270 x 465 mm	490 x 270 x 465 mm

OPTIONAL

Piastra (foro max ø 8 mm)

Cottelli