



## Tritacarne con mescolatore automatico - Capacità vasca Kg 90 - Motore da 5 Hp cavalli

Numero di riferimento: **DN2345**

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.

2 motori indipendenti trifase con protezione termica (versione CE):

- Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
- Hp 5 o Hp 7 per tritacarne
- riduttore epicicloidale ermetico a bagno d'olio su tritacarne
- riduttore a vite senza fine ermetico a bagno d'olio su convogliatore.

Gruppo macinazione:

- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni
- alte prestazioni anche in seconda e successive passate
- produzione oraria effettiva 900-1.100 Kg/h
- produzione oraria teorica 3500 Kg/h
- rimanenza carne interno bocca 50-90 g
- perno trascinatore in acciaio inox
- perno elica in acciaio temperato
- smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- micro di sicurezza su coperchio e bocca
- autoapertura coperchio gestita da pistoncini ad aria
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE).

Dotazione standard:

- Coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox
- Carrello con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre
- Manuale uso e manutenzione.

Optional disponibili:

- paraspruzzi inox
- comando a pedale
- bocca unger parziale inox
- bocca unger totale inox
- protezione bocca per piastre con foro > 8 mm
- ampia disponibilità di piastre e coltelli specifici.

Potenza TC watt 3675 - Hp 5,0

Potenza IP watt 1102 - Hp 1,5

Alimentazione 230-400V/50Hz



Dim. vasca kg 90 - lt. 120

Piastra in dotazione  $\varnothing$  mm 6

Giri/min. TC 220 - IP 60

Dimensioni max mm 714x950 h.877

Peso netto kg 189