

# T18



- Macchinario per uso professionale
- Costruito in lega di alluminio pressofuso e lucidato
- Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore
- Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Alluminio / Acciaio Inox
- Trafilè auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Versione T18 non disponibile con l'inversione di marcia
- Set per insaccare (a richiesta)
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

## SPECIFICHE TECNICHE

<b>Alimentazione (Volt/Hz)</b>	230/50
<b>Potenza (Kwatt/Hp)</b>	0,38 (0,50)
<b>Giri/m tritacarne (RPM)</b>	80 rpm
<b>Produzione oraria (kg)</b>	15
<b>Bocca d'uscita (mm)</b>	ø60
<b>Bocca inserimento carne (mm)</b>	ø52
<b>Piastra in dotazione (mm)</b>	ø6
<b>Gruppi di macinazione</b>	inox / alluminio
<b>Peso netto monofase (kg)</b>	10,0
<b>Peso lordo monofase (Kg)</b>	11,0
<b>Dimensioni (mm)</b>	B. 280 D. 270 H. 350
<b>Dimensione imballo (mm)</b>	B. 260 D. 310 H. 370