



solo per professionisti

Sirman Spa
 Viale dell'Industria 9/11
 35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
 Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
 email: info@sirman.com



Tritacarne-grattugia Sirman, modello TCG 22 E :

- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.
- Versione CE con:
 Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
 Comandi IP54 con NVR.
- Opzioni:
 Rullo inox per grattugia.
 Comandi con inversione.

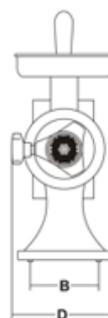
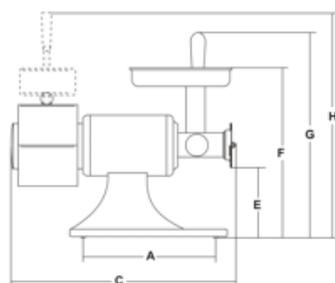


Griglia di protezione / Rullo inox di serie



Pulsantiera con inversione di marcia opzionale

Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	TCG 22 E
Potenza	watt 800 - Hp 1,2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Prod. oraria TC	kg/10 min. 33
Piastra in dotazione	mm 4,5
A	mm 265
B	mm 190
C	mm 620
D	mm 300
E	mm 145
F	mm 455
G	mm 530
H	mm 570
Peso netto	kg 25
Dim. imballo	mm 340x620x420
Peso lordo	kg 27
HS-CODE	84385000

