

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7027** of the **11/24/2024**

**Info**

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

| Cod. art. | Descrizione | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|

|                               |   |   |                   |  |  |       |
|-------------------------------|---|---|-------------------|--|--|-------|
| FEL/<br>TC42/GOVER<br>THP5-IT | Tritacarne industriale<br>AFP/TC42/GOVERTHP5-IT | 1 | <b>4.205,00 €</b> |  |  | 22.00 |
|-------------------------------|---|---|-------------------|--|--|-------|



- Modello trifase in acciaio inossidabile  
 inox - Alimentazione  
 230/400 v - Produzione oraria kg/h 800/  
 1000 - Protezione  
 sovracorrente - Norma ce

**Optional :**

- Cono per applicazione hamburgatrice
- Hamburgatrice in dotazione
- Pedaliera
- Piastra unger in acciaio inox interamente
- Piastra unger in acciaio inox parzialmente
- Protezione bocca per utilizzo piastre Ø > 8

**Technical Sheet**

|   |   |
|---|---|
| Potenza 3,6 Kw  | Bocca con foro > 8 mm   |
| Produzione oraria 800/ 1000 Kg/h                      | Dimensioni totali L 348 x P 393 x H 1170 mm   |
| Peso netto 112 Kg                                     | Manuale manutenzione ed utilizzo  |
| Struttura in acciaio inox AISI 304                    | Modello monofase e trifase Hp5 p Hp7 versione CE con protezione termica                                       |
| Comandi a pedale                                      | Disponibile versione gambe basse con piede medio; gambe medie con freno e ruote; gambe alte con freno e ruote |
| Riduttore epicicloidale ermetico. bagno d'olio        | Protettore di sovracorrente in dotazione ( su modello monofase )  |
| Struttura gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 | Residuo carne interno bocca 50 / 90 gr  |
| Perno trascinatore in acciaio inox                    | Facile smontaggio gruppo macinazione per manutenzione e pulizia   |
| Tramoggia con micro interruttore di sicurezza         | Collo introduzione quadro ( per maggiore velocità di carico )   |
| Coltello e piastra Ø 6 autoaffilanti inox             | Comandi con inversione di marcia  |
| Perno elica in acciaio temperato                      |   |



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)

---



---

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.