

# TRITACARNE PROFESSIONALE

## RGV TPM 22

Il tritacarne professionale **RGV TPM 22** è progettato per garantire macinature rapide, uniformi e affidabili nelle cucine professionali, macellerie e attività di ristorazione. La struttura in acciaio inox e il motore ad induzione a servizio continuo assicurano prestazioni elevate e lunga durata anche in condizioni di lavoro intensive.

### ***Caratteristiche principali***

✓ Struttura in acciaio inox AISI 430
✓ Gruppo macinazione inox AISI 304
✓ Motore ad induzione a servizio continuo
✓ Riduttore a bagno d'olio long life
✓ Sistema di sicurezza con inversione di marcia
✓ Ideale per ristorazione, gastronomie e macellerie

### ***Scheda tecnica***

Modello	TPM 22
Tipologia	Tritacarne professionale
Alimentazione	230 V – 50 Hz
Potenza motore	0,45 kW
Materiale struttura	Acciaio inox AISI 430
Gruppo macinazione	Acciaio inox AISI 304
Riduttore	Bagno d'olio Long Life
Piastra in dotazione	Ø 4,5 mm
Sistema sicurezza	Inversione di marcia
Dimensioni	55 x 24 x 38,5 cm

*Macchina progettata per uso professionale nel settore alimentare. Materiali certificati per contatto con alimenti.*