

**DESCRIZIONE**

EVE / 2000-12 e EVE / 2000-22 sono tritacarne affidabili in grado di lavorare la carne in modo efficiente, sicuro e igienico.

Macchine sicure e solide che non vi deluderanno. Ideali per ristoranti, asili nido / scuole, mense.

**CARATTERISTICHE**

Corpo monoblocco in acciaio inossidabile.

Potente motore ad uso continuo.

Riduttore a bagno d'olio silenzioso e impermeabile con ingranaggi elicoidali.

Piastra e coltello in acciaio inossidabile di alta qualità inclusi.

Gruppo di macinazione in acciaio inossidabile facilmente asportabile.

Tramoggia e vassoio di raccolta in acciaio inossidabile.

Pulizia facile.

EVE/2000-12

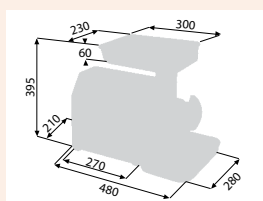
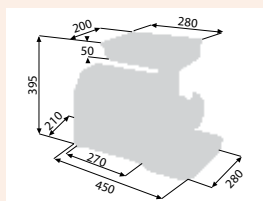


EVE/2000-22








EVE/2000-12

EVE/2000-22



**SPECIFICHE TECNICHE**

| Modello     |  Piastra mm |  Motore Hp/kW |  Struttura |  Produzione oraria kg |  Peso netto kg |
|-------------|--|--|---|--|---|
| EVE/2000-12 | 70   | 1,00/0,73  | Acciaio inossidabile  | 180  | 25  |
| EVE/2000-22 | 82   | 1,50/1,10  | Acciaio inossidabile  | 280  | 27  |

**SPEDIZIONE**

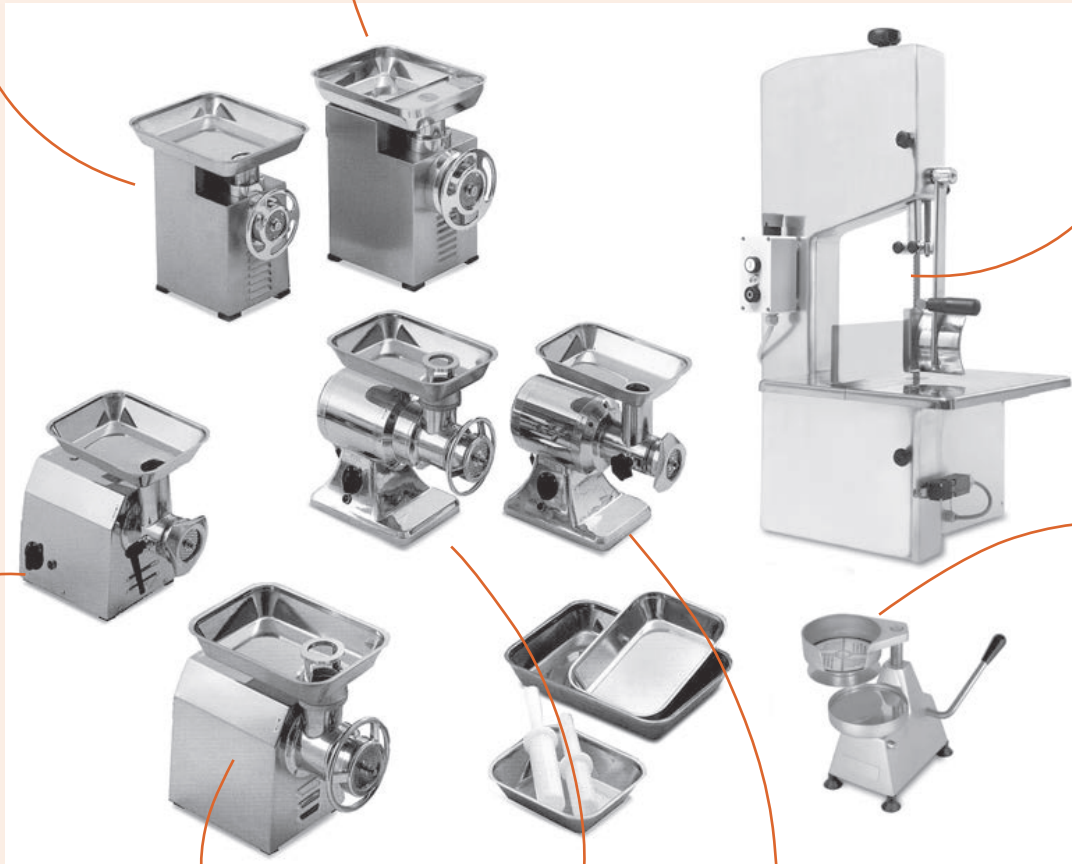
| Dimensioni  | Peso  |
|-------------|-------|
| cm 50x29x47 | 28 kg |
| cm 50x29x50 | 30 kg |

Su richiesta sono disponibili tutte le tensioni e le frequenze.

LABOR 32

SATURNO 22

VELOX 1830



SPEEDY 100/130

EVE/2000-12

EVE/ALL-12

EVE/2000-22

EVE/ALL-22