

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. **6935** of the **06/30/2026**

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/ TCN/TC/221 QICE | Tritacarne refrigerato AFP/TCN/TC/221QICE | 1 | | | 1.706,00 € | 22.00 |



- Modello monofase in acciaio inossidabile inox - Alimentazione monofase 220 v - Produzione oraria kg/h 350 - Norma ce

Optional :

- Piastra unger in acciaio inox interamente
- Piastra unger in acciaio inox parzialmente
- Predisposizione per Hamburgatrice
- Protezione bocca per utilizzo piastre Ø > 8
- Tramoggia gigante

Technical Sheet

| | |
|---|---|
| Potenza Watt/hp 1100/1,5 | A risparmio energetico |
| Produzione oraria 350 Kg/h | Dimensioni totali L 252 x P 252 x H 540 mm |
| Peso netto 34 Kg | Senza compressore |
| Senza gas | Potenza modulo termoelettrico 70 W |
| Non ideale per ambienti caldi (la temperatura non si può impostare) | Raffreddamento su bocca e colla |
| Collo e tramoggia in acciaio inox (rimovibili) | Termometro di controllo digitale |
| La manutenzione non necessita un frigorista | Sistema di raffreddamento con modulo termoelettrico |
| Motore con protezione termica monofase | Collo introduzione quadro |
| Piastra Ø 4,5 autoaffilanti inox in dotazione | |



+ [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.