



**Tritacarne Grattugia Monofase**  
gruppo macinazione alluminio  
produzione 100/160 Kg/h L 605 mm x  
P 305 mm x H 510/600 mm

**MODELLO: 12AT-MNG**

**Dimensioni esterne**

L 605 x P 305 x H 510/600 mm

**680,00 € + IVA**

 **Disponibile a magazzino**



<b>Dimensioni esterne</b>	L 605 mm x P 305 mm x H 510/600 mm
<b>Inversione di marcia</b>	No
<b>Potenza</b>	0,75 Kw
<b>Peso netto</b>	26 kg
<b>Dimensioni bocca grattugia</b>	140 mm x 75 mm
<b>Voltaggio grattugia</b>	Monofase - 230 V

<b>Produzione oraria grattugia kg/h</b>	100/160 Kg/h
<b>Dimensioni bocca tritacarne</b>	Ø 52 mm
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	sistema enterprice con piastra ino x (fori diametro 6mm), coltello ino x autoaffilante
<b>Tipologia grattugia/tritacarne</b>	Combinato Tritacarne/Grattugia
<b>Voltaggio tritacarne</b>	Monofase - 230 V

## Descrizione

Tritacarne Grattugia Monofase gruppo macinazione alluminio produzione 100/160 Kg/h L 605 mm x P 305 mm x H 510/600 mm.

Il tritacarne ha una **struttura in alluminio** lucidato con **tramoggia in acciaio inox**.

Il **gruppo di macinazione** è realizzato in **alluminio** estraibile che permette di riporlo in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata.

E' dotata di riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, griglia inferiore di protezione e microinterruttore leva pressore grattugia.

DOTAZIONE DI SERIE:

- SISTEMA ENTERPRICE CON PIASTRA IN INOX (FORI DI DIAMETRO 6 mm):

- COLTELLO INOX AUTOAFFILANTE.

**AL MOMENTO DELL'ORDINE E'POSSIBILE SCEGLIERE TRA VOLTAGGIO O MONOFASE O TRIFASE.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**