



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

MODELLO: 12AT-MNIX

Dimensioni esterne

L 605 x P 305 x H 510/600 mm

761,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



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

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

Descrizione

Tritacarne Grattugia Monofase gruppo macinazione inox 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 **acciaio inox** 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 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