

Passapomodoro e Grattugia Monofase gruppo macinazione inox produzione 40 Kg/h L 590 mm x P 290 mm x H 510/600 mm

MODELLO: 12T-MNIXPP

Dimensioni esterne

L 590 x P 290 x H 510/600 mm

802,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 590 mm x P 290 mm x H 510/600 mm
Inversione di marcia	No
Potenza	0,75 KW
Peso netto	23 kg
Dimensioni bocca grattugia	140 mm x 75 mm
Voltaggio grattugia	Monofase - 230 V
Produzione oraria grattugia kg/h	40 Kg/h

Dimensioni bocca tritacarne	Ø 52 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	sistema enterprice con piastra ino x (fori diametro 6mm), coltello ino x autoaffilante
Potenza motore HP	1 HP
Tipologia grattugia/ tritacarne	Combinato Tritacarne/Grattugia
Voltaggio tritacarne	Monofase - 230 V
Normative	CE disponibile

Descrizione

Passapomodoro Elettrico Professionale con Tritacarne e Grattugia | Gruppo Macinazione Inox AISI 304 | 100-160 Kg/h.

Il **Passapomodoro Elettrico Professionale con Tritacarne e Grattugia** è un'attrezzatura multifunzione progettata per soddisfare le esigenze di macellerie, gastronomie, ristoranti, laboratori alimentari, agriturismi e aziende agricole. Grazie alla combinazione di passapomodoro professionale, tritacarne e grattugia, permette di ottimizzare gli spazi di lavoro e aumentare la produttività con una sola macchina.

Realizzato con **struttura in alluminio lucidato**, **tramoggia in acciaio inox e gruppo di macinazione con sistema interno estraibile in acciaio inox AISI 304**, garantisce robustezza, massima igiene e semplicità di manutenzione anche durante un utilizzo professionale intensivo.

Il gruppo di macinazione raggiunge una produzione oraria di 100-160 kg, mentre la grattugia professionale offre una capacità produttiva fino a 40 kg/h, risultando ideale per la lavorazione di formaggi stagionati, pane secco e altri alimenti.

Questa macchina professionale consente di svolgere **tre diverse lavorazioni con un'unica attrezzatura**, riducendo tempi operativi e ingombri nel laboratorio. Il **Gruppo di macinazione con sistema interno estraibile in acciaio inox AISI 304 (coclea interna e piastra forata), facilita le operazioni di pulizia e manutenzione**, assicurando elevati standard igienici e una lunga durata nel tempo. Il sistema Enterprise, abbinato alla piastra inox da Ø 6 mm e al coltello autoaffilante, garantisce una macinazione uniforme e costante anche durante lavorazioni prolungate.

La canalina del passapomodoro separa la polpa da bucce e semi filtrandola.

La grattugia professionale è progettata per offrire sicurezza ed efficienza grazie al rullo in acciaio inox, alla griglia di protezione e al microinterruttore che interrompe il funzionamento quando necessario. Adatta alla produzione di vari alimenti grattugiati come formaggio, pane, frutta secca.

Caratteristiche tecniche

- Macchina combinata Passapomodoro, Tritacarne e Grattugia professionale.
- Struttura in alluminio lucidato robusta e resistente.
- Tramoggia in acciaio inox per la massima igiene alimentare.
- Gruppo di macinazione estraibile in acciaio inox AISI 304.
- Bocca ingresso carne Ø 52 mm.
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio per una trasmissione affidabile, silenziosa e durevole.
- Gruppo macinazione Enterprise con Piastra inox con fori Ø 6 mm.
- Coltello inox autoaffilante.
- Grattugia con bocca in alluminio lucidato 140 × 75 mm.
- Rullo grattugia in acciaio inox ad alta resistenza.
- Griglia inferiore di protezione.
- Microinterruttore di sicurezza sulla leva pressore della grattugia.
- Pestello incluso.
-

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto