

Tritacarne grattugia mod 22

Categoria: Tritacarne-Grattugia (/index.php?option=com_content&view=category&id=14&Itemid=171&lang=it)

TRITACARNE-GRATTUGIA Mod. TG22

L'albergo o il ristoratore che devono trattare grandi quantità di carne e formaggi non possono fare a meno di questo combinato con motore ventilato e dall'aspetto solido come indica il suo peso.

Disponibile nella versione lux con bocca, coclea, volantino in acciaio inox lucidato

MOTORE: HP 1,5

400V 50Hz trifase giri 1380

230V 50Hz monofase giri 1380

DIMENSIONI: 625x310x h440

PESO: Kg 25 trifase / Kg 26 monofase

RIDUTTORE A BAGNO D'OLIO

GIRI ELICA 210

PIASTRA E COLTELLI INOX

CONTENITORI INOX

RULLO GRATTUGIA INOX

INVERTITORE DI MARCIA

PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA: Kg 70 max

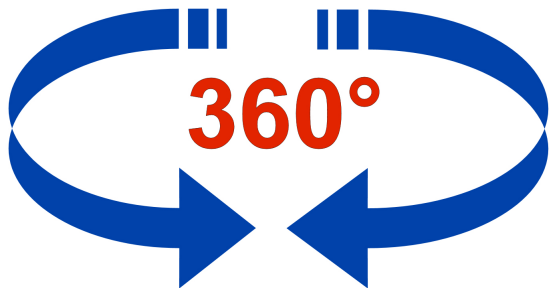
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE: Kg 240 max



Disponibile anche con il sistema di macinazione

UNGER ([clicca per visualizzare](#))

molto famoso nella cucina mitteleuropea che consente di ottenere con una unico passaggio una macinazione finissima.



[Clicca e ruota il prodotto](#)

(<https://ntorthar.sirv.com/360/tg22/tg22.spin>)

