

Tritacarne grattugia mod 12

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

TRITACARNE-GRATTUGIA Mod. TG12

Adatta all'uso in cucine di alberghi o di ristoranti offre un buon compromesso tra qualità e prezzo

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

MOTORE: HP 1

400V 50Hz trifase-giri 1390

230V 50Hz monofase-giri 1410

DIMENSIONI: 615x314x h455

PESO: Kg 23 trifase / Kg 25.5 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

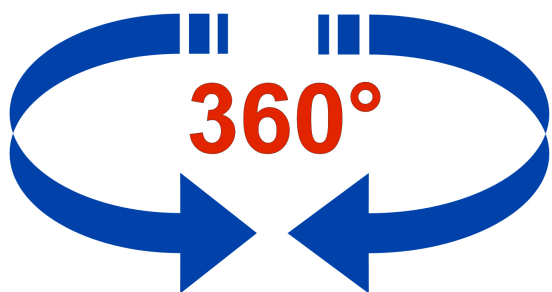
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE: Kg 140 max



Disponibile anche con il sistema di macinazione

UNGER

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/tg12/tg12.spin>)

