

SOLUZIONI FOODSERVICE

**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA FAMA MOD. 8 - MONOFASE
230V - KW 0,35 - CE**

TRITACARNE GRATTUGIA FAMA SERIE TG SEMIPROFESSIONALE MODELLO 8 MONOFASE



vedi prodotto online

CODICE: **FTGM102**
MARCA: **FAMA INDUSTRIE**

SOLUZIONI FOODSERVICE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per usi domestici e piccole comunità. Bello e funzionale nonostante le ridotte dimensioni, è in grado di tritare carne nelle quantità consigliate, per ottenere ragù, polpette, svizzere, insaccati. Il blocco macinazione è facilmente asportabile per una accurata e semplice pulizia. La versione inox può essere lavata in lavastoviglie. La parte grattugia è in grado di lavorare grana, formaggi duri, biscotti, pane, frutta secca. Il pressore della grattugia monta un blocco che interrompe il funzionamento dell'apparecchio all'apertura oltre la soglia di sicurezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Alimentazione: 230/50 Volt/Hz

Potenza: 0,38 (0,50) Kwatt/Hp

Tritacarne RPM: 80

Grattugia RPM: 1400

Produzione oraria tritacarne: 10/15 Kg

Produzione oraria grattugia: 30 Kg

Bocca tritacarne: 60ø

Bocca grattugia: 110x65 mm

Piastra in dotazione: 6ø

Gruppo macinazione: Acciaio Inox, Alluminio

Peso netto: 10,0 Kg

Peso lordo: 11,0 Kg

Dimensioni macchina: 380x260x360 mm

Dimensioni imballo: 380x310x360 mm