

**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA PROFESSIONALE FAMA
MOD. 22 - MONOFASE 220V - HP1.5 - CE**

TRITACARNE GRATTUGIA FAMA SERIE TG SEMIPROFESSIONALE MODELLO 22 MONOFASE



SOLUZIONI FOODSERVICE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù. Genialmente versatile dà anche la possibilità di tagliare alcuni formaggi morbidi come la mozzarella o di ottenere vari tipi di pasta. Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore. In regola con le normative vigenti.

CARATTERISTICHE:

Alimentazione: 220 VOLT MONOFASE

Potenza: 1,10 (1,50) Kwatt/Hp

Tritacarne RPM: 140

Grattugia RPM: 900

Produzione oraria tritacarne: 300 Kg

Produzione oraria grattugia: 70 Kg

Bocca tritacarne: 82ø

Bocca grattugia: 140x80 mm

Piastra in dotazione: 6ø

Gruppo macinazione: Acciaio Inox, Alluminio, Ghisa

Peso netto: 27,0/25,0 Kg

Peso lordo: 30,0/28,0 Kg

Dimensioni macchina: 610x220x460 mm

Dimensioni imballo: 720x290x440 mm