ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA PROFESSIONALE FAMA MOD. 12 - TRIFASE 380V - HP1 - CE

Tritacarne & grattugie

CODICE
FTG102

MARCA
FAMA INDUSTRIE

MATERIALE
Acciaio inox

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia
Macelleria lavorazione carni

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

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: 380 VOLT TRIFASE
Potenza: 0,75 (1,00) Kwatt/Hp
Tritacarne RPM: 200
Grattugia RPM: 1400
Produzione oraria tritacarne: 200 Kg
Produzione oraria grattugia: 50 Kg
Bocca tritacarne: 70ø
Bocca grattugia: 140x80 mm
Piastra in dotazione: 6ø
Gruppo macinazione: Acciaio Inox, Alluminio, Ghisa
Peso netto: 22,0/20,0 Kg
Peso lordo: 24,5/22,5 Kg

ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA PROFESSIONALE FAMA MOD. 12 - TRIFASE 380V - HP1 - CE

Tritacarne & grattugie

CODICE
FTG102

MARCA
FAMA INDUSTRIE

MATERIALE
Acciaio inox

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia

Macelleria lavorazione carni

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

Dimensioni macchina: 550x200x460 mm
Dimensioni imballo: 590x300x430 m