ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA PROFESSIONALE FAMA MOD. 12 - MONOFASE 220V - HP1 - CE

TRITACARNE GRATTUGIA FAMA SERIE TG SEMIPROFESSIONALE MODELLO 12 MONOFASE

vedi prodotto online

CODICE: **FTG103**
MARCA: **FAMA INDUSTRIE**

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

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: 230 VOLT MONOFASE
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
Dimensioni macchina: 550x200x460 mm
Dimensioni imballo: 590x300x430 mm

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it