

**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**

# 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: 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