



Tritacarne e grattugia, bocca ø 82 mm, 300 kg/h-70 kg/h

Prezzo 17.50 Euro

Apparecchio per uso professionale. Ideale per ristoranti, alberghi, mense. Costruiti in lega di alluminio

[\[visit website\]](#)

Descrizione prodotto

Apparecchio per uso professionale. Ideale per ristoranti, alberghi, mense. Costruiti in lega di alluminio pressofuso. Lamiera in acciaio inox AISI 304 sul corpo motore. Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Motore asincrono produzione nazionale - Termica di protezione. Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in: Ghisa alimentare trattamento electroless nikel plating. Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie. Dimensione alimentazione 120 x 52 mm. Dimensione scarico Ø 82 mm. Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox. Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating. Scodella formaggio in acciaio inox. Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox. Micro di protezione alla grattugia. Pestello in ABS - Comandi a 24 volt.

Ulteriori informazioni

Capacità: mouth ø 82 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 220 x 610 x 460

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,1

Control: 300 Kg/ hour

Volt: 230

Modello: TCG22E/F

Tier Price:

