

Tritacarne combinato grattugia bocca 8

Prezzo 21.00 Euro

Apparecchio per uso professionale. Ideale per ristoranti, alberghi, mense. Struttura in lamiera di a
[visit website]



Descrizione prodotto

Apparecchio per uso professionale. Ideale per ristoranti, alberghi, mense. Struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304. Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio. Motore asincrono produzione nazionale. Termica di protezione. Gruppo macinazione carne enterprise asportabile disponibile in: Acciaio inossidabile AISI 304. Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie. Disponibile con inversione di marcia. 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 forma 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: 1N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,1

Control: meat 300 Kg/ hour, cheese 70 Kg/ hour

Volt: 230

Modello: FIF0005

Tier Price:

