



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBINATO TRITACARNE- GRATTUGIA 'Tipo 22' in versione monofase o trifase:

- **struttura in alluminio lucidato;**
- **tramoggia carne in acciaio inox;**
- **gruppo macinazione carne in acciaio inox TOTALMENTE SMONTABILE;**
- **Stampi con diverse forature per ottenere svizzere, polpette, ragù, wurstel, ecc.,**
- **grattugia con rullo in acciaio** per la lavorazione di **formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc.,**
- **produzione oraria: tritacarne 250 kg/h - grattugia 40 kg/h;**
- **riduttore con ingranaggi a bagno d'olio;**
- **griglia inferiore di protezione nella bocca grattugia;**
- **microinterruttore sulla leva della grattugia** secondo le Direttive Europee;
- **bocca ingresso carne 'Tipo 22', diametro 52 mm;**
-
- **in DOTAZIONE:**
- **Stampi inox (fori diametro 6 mm) e coltello autoaffilante in acciaio inox.**
- **OPTIONAL - ACCESSORI**
- inversione di marcia.
- Stampi con fori di varia misura,
- coltelli,
- imbusti per insaccare diametro 15 mm - 20 mm - 30 mm.

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	27
Peso lordo (Kg)	30
Larghezza (mm)	630
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	520

MODELLI DISPONIBILI

FMAB22AE-T**Tritacarne Tipo 22, gruppo Macinazione Carne
Inox Estraiibile, Trifase V. 380/3+N**

Abbinato TRITACARNE / GRATTUGIA 'TIPO 22' in Alluminio
Lucidato, Produzione : TRITACARNE 250 Kg/h,
GRATTUGIA 40 Kg/h, con GRUPPO MACINAZIONE
CARNE INOX TOTALMENTE SMONTABILE, V. 380/3+N,
Kw 1,1, dimensioni mm 630x350x520h

€ 696,59 + IVA**Spedizione in Italia:** calcolata nel
carrello**Consegna:** da 4 a 9 giorni**FMAB22AE-M****Tritacarne-Grattugia Tipo 22, Corpo tritacarne
inox Estraiibile, Monofase V. 230/1**

Abbinato TRITACARNE / GRATTUGIA 'TIPO 22' in Alluminio
Lucidato, Produzione : TRITACARNE 250 Kg/h,
GRATTUGIA 40 Kg/h, con GRUPPO MACINAZIONE
CARNE INOX TOTALMENTE SMONTABILE, V. 230/1, Kw
1,1 - dimensioni mm 630x350x520h

€ 725,61 + IVA**Spedizione in Italia:** calcolata nel
carrello**Consegna:** da 4 a 9 giorni