

Tritacarne-grattugia TGE 12



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, comunità, il TRITACARNE GRATTUGIA – TGE mod. 12 Kombi è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Tramoggia bacinella forma e carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo macinazione costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

Gruppo macinazione: in acciaio inox oppure in ghisa

OPTIONAL:

Bocca UNGER PARZIALE (con 2 piastra e 1 coltello)

Caratteristiche tecniche

POTENZA MOTORE HP 1 - Kw 0,75

PESO Kg 25

PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE Kg 140

PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA Kg 70

DIMENSIONI cm 58x33x44h