

Tritacarne-grattugia TGE 8



Ideali per i piccoli ristoranti, pensioni, comunità, pizzerie e uso domestico, i tritacarne TGE 8 kombi sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Costruiti in speciale lega di alluminio. Muniti di riduttore a bagno d'olio (silenziosissimo) a vite senza fine. Rullo grattugia in acciaio. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

Caratteristiche tecniche

POTENZA MOTORE HP 0,50 monofase-Kw 0,37-servizio intermittente

PESO Kg 12

PRODUZIONE ORARIA Kg 30

DIMENSIONI cm 41x28x33,5h