

Tritacarne-grattugia TGE 22



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità. Il TRITACARNE GRATTUGIA – TGE mod. 22 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. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruito in speciale lega di alluminio. Tramoggia e bacinella 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)

Bocca UNGER TOTALE (con 3 piastre e 2 coltelli)

Caratteristiche tecniche

POTENZA MOTORE HP 1,5 - Kw 1,1

PESO Kg 31

PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE Kg 280

PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA Kg 70

DIMENSIONI cm 62x33x49h