



TRITACARNE-GRATTUGIA PR-22I

Produzione: come tritacarne fino a 280 kg/h / come grattugia fino a 70 kg/h.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- ✓ Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- ✓ Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- ✓ Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- ✓ Costruito in speciale lega di alluminio.
- ✓ Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- ✓ Il gruppo macinazione è costruito interamente in acciaio inox 18/8 e alluminio.
- ✓ La tramoggia e il gruppo di macinazione si possono facilmente disassemblare dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- ✓ Il tritacarne grattugia PR-22I risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- ✓ Dimensioni in bocca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- ✓ Dotato di piastra da taglio 6 mm.

INCLUSO

- ✓ Piastra da taglio da 6 mm.

OPZIONALE

- ☐ Piastra da taglio da 3.5 mm (codice 6050432).
- ☐ Piastra da taglio da 4.5 mm (codice 6050433).

SPECIFICHE

Produzione / ora (max): 280 kg
Hopper diameter: 50 mm
Diametro piastra: 82 mm

Produzione oraria grattugia: 70 kg
Diametro bocca grattugia: 140 x 80 mm

Potenza Totale: 1100 W

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 620 mm
- ✓ Profondità: 330 mm
- ✓ Altezza: 490 mm

Peso netto: 31 kg

Dimensioni del pacchetto

620 x 330 x 190 mm

Peso lordo: 38 kg

MODELLI DISPONIBILI

5050132 Tritacarne PR-22I 400/50/3

* Consulta per versioni speciali



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025