TRITACARNE-GRATTUGIA PR-12I

Produzione: come tritacarne fino a 140 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 disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- ✓ II tritacarne grattugia PR-12I risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- ✓ Dimensioni in boca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- ✓ Dotato di piastra da taglio 6 mm.

NCLUSO

√ Piastra da taglio da 6 mm.

SPECIFICHE

Produzione / ora (max): 140 kg Hopper diameter: 52 mm Diametro piastra: 70 mm Produzione oraria grattugia: 70 kg

Diametro bocca grattugia: 70 mm

Potenza Totale: 750 W Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 580 mm
- ✓ Profondità: 330 mm
- √ Altezza: 440 mm

Peso netto: 25 kg Dimensioni del pacchetto 600 x 800 x 600 mm Peso lordo: 32 kg

MODELLI DISPONIBILI

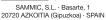
5050133 Tritacarne - grattugia PR-12I 230/50/1

* Consulta per versioni speciali











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