



TRITACARNE-GRATTUGIA PR-12I

Produzione: come tritacarne fino a 140 kg/h / come grattugia fino a 70 kg/h.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITACARNE E GRATTUGIE PROFESSIONALI

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.
- ✓ Il tritacarne grattugia PR-12I 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.

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, S.L. - Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) - SPAIN



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

scheda del prodotto
aggiornato 07/11/2025