

SKU: 12ATG

## Fimar

**Abbinati Tritacarne Grattugia Modello 12ATA**  
**gruppo macinazione acciaio in alluminio estraibile**  
**Produzione oraria Tritacarne: Kg/h 160**  
**Produzione oraria Grattugia: Kg/h 40**



## Descrizione

### Abbinati Tritacarne Grattugia Fimar Modello 12ATA

Struttura prodotto in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox con gruppo macinazione in alluminio completamente estraibile e bocca ingresso carne  $\varnothing$  52 mm. La parte della grattugia è caratterizzata da una bocca in alluminio lucidato

#### Specifiche Prodotto

- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- Rullo in acciaio inox
- Griglia inferiore di protezione
- Microinterruttore leva pressione grattugia.
- Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel)
- Inversione di marcia.
- Accessori: piastre forate e coltelli

- Imbuti per insaccare ø 15mm / 20mm /30mm
- Passapomodoro per passati di verdura.
- Produzione oraria Tritacarne: Kg/h 160
- Produzione oraria Grattugia: Kg/h 40
- Potenza: hp 1
- Alimentazione: 750W 230/400V trifase 50hz
- Peso: kg 26
- Dimensioni imballo mm 750x300x480h

In dotazione

- Sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm)
- Coltello inox autoaffilante.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51/60
Lunghezza (cm)	60.5
Profondità (cm)	30.5