

SKU: 22ATA

Fimar

**Abbinato Tritacarne Grattugia Gruppo
macinazione in alluminio Produzione oraria
Tritacarne: Kg/h 150/250 Produzione oraria
Grattugia: Kg/h 40 Modello 22ATA**



Descrizione

Abbinato Tritacarne Grattugia Modello 22ATG

Carcassa prodotto e tramoggia in acciaio inox con gruppo macinazione prodotto in alluminio completamente estraibile

Specifiche Prodotto

- Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm
- Inversione di marcia
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato
- Rullo in acciaio inox

- Griglia inferiore di protezione
- Microinterruttore leva pressoregrattugia.
- Imbuti per insaccare ø 15mm / 20mm /30mm.
- Produzione oraria Tritacarne: Kg/h 150/250
- Produzione oraria Grattugia: Kg/h 40
- Ingresso carne: Ø mm 52
- Potenza: kw 1,1 hp 1,5
- Alimentazione: 1100W 230/400V trifase 50hz
- Peso: kg 38
- Dimensioni imballo mm 770x520x580h

Optional non inclusi:

- sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori non inclusi:

- piastre forate e coltelli

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	48/65
Lunghezza (cm)	56
Profondità (cm)	43