

SKU: 22ATEI

Fimar

**Abbinato Tritacarne Grattugia Gruppo
macinazione inox Produzione oraria Tritacarne:
Kg/h 150/250 Produzione oraria Grattugia: Kg/h
40 Modello 22ATEI**



Descrizione

Abbinato Tritacarne Grattugia Modello 22ATE

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

Specifiche Prodotto

- Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm
- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio
- In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- Rullo in acciaio inox
- Griglia inferiore di protezione
- Microinterruttore leva
- 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
- Imbuti per insaccare Ø 15mm / 20mm /30mm.

Scheda Tecnica

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