

SKU: 2307329

Fimar

Abbinato tritacarne grattugia Modello AB8D
Produzione oraria tritacarne 50Kg/h Produzione
oraria grattugia 20Kg/h



Descrizione

Abbinato tritacarne grattugia FIMAR

Struttura prodotto in alluminio lucidato con tramoggia prodotto in acciaio inox e gruppo macinazione prodotto in alluminio. In dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori $\varnothing$ 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Specifiche Tecniche

- Bocca ingresso carne $\varnothing$ 52 mm
- La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato
- Rullo in acciaio inox
- griglia inferiore di protezione
- microinterruttore leva pressore grattugia.
- Potenza 0,37KW (0,5HP)
- Alimentazione 230V/1N/50Hz
- Produzione oraria tritacarne 50Kg/h

- Produzione oraria grattugia 20Kg/h
- Peso netto 11Kg
- Dimensioni bocca grattugia mm 105x65

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	36/42
Lunghezza (cm)	43
Profondità (cm)	27