

SKU: 2333561

Fimar

**Abbinato Tritacarne Grattugia Modello 22T
gruppo macinazione in acciaio inox Produzione
oraria Tritacarne: Kg/h 150/250 Produzione oraria
Grattugia: Kg/h 40**



Descrizione

Abbinato Tritacarne Grattugia Fimar Modello 22T

Struttura prodotto in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox e gruppo macinazione prodotto in acciaio inox Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm e riduttore con ingranaggi a bagno d'olio

Specifiche Prodotto

- 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 pressore grattugia.
- inversione di marcia.
- 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: 230/400V trifase 50hz
- Peso: kg 26
- Dimensioni imballo mm 750x300x480h

Accessori non inclusi:

- piastre forate e coltelli
- Imbuti per insaccare Ø 15mm / 20mm /30mm.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51/66
Lunghezza (cm)	63
Profondità (cm)	30.5