

SKU: 2333579

**Fimar**

**Abbinati Tritacarne Grattugia Modello 12AT  
gruppo macinazione acciaio inox estraibile  
Produzione oraria Tritacarne: Kg/h 160  
Produzione oraria Grattugia: Kg/h 40**



## Descrizione

### Abbinati Tritacarne Grattugia Fimar Modello 12AT

Struttura prodotto in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox e gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile. 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 pressione grattugia.
- 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

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.

## Scheda Tecnica

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