

SKU: 2333588

Fimar

Abbinato Tritacarne Grattugia Modello 12T
Gruppo macinazione in acciaio inox estraibile
Produzione oraria Tritacarne: Kg/h 160
Produzione oraria Grattugia: Kg/h 40



Descrizione

Abbinato Tritacarne Grattugia Fimar Modello 12T

Struttura prodotto in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox con gruppo macinazione in acciaio inox estraibile e bocca ingresso carne \varnothing 52 mm

Specifiche Tecniche

- 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 pressore grattugia.
- Imbuti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm /30mm

- Passapomodoro per passati di verdura.
- Specifiche Prodotto
- Produzione oraria Tritacarne: Kg/h 160
- Produzione oraria Grattugia: Kg/h 40
- Potenza: kw 0,75 hp 1
- Alimentazione: 230/400V trifase 50hz
- Peso: kg 23
- Dimensioni imballo mm 750x300x480h

Optional non inclusi: inversione di marcia.

Accessori non inclusi: piastre forate e coltelli

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	51/60
Lunghezza (cm)	59
Profondità (cm)	29