



Tritacarne-grattugia PR-22I

2 MACCHINE IN 1: TRITACARNE + GRATTUGIA

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità. Produzione: fino a 280 Kg./ora

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio.
- Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa.
- La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- Il tritacarne grattugia PR-22I è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali

SPECIFICHE TECNICHE

Produzione/ora (max): 280 Kg

Potenza Totale: 1100 W

Dimensioni esterne

- Larghezza: 620 mm
- Profondità: 330 mm
- Altezza: 490 mm

Peso netto: 31 Kg

ATTREZZATURA INCLUSA

ACCESSORI OPZIONALI

