

**ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12AT**

SKU: 12AT

**DATI TECNICI**

<b>Potenza Kw</b>	<u>0,75</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
<b>Produzione oraria tritacarne (Kg/h)</b>	<u>100÷160 Kg/h</u>
<b>Produzione oraria grattugia</b>	<u>40 Kg/h</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>605 x 305 x 510÷600(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>26</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>30</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>750 x 300 x 520(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0,117</u>

Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - comandi in bassa tensione - **bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.



