



made in Italy

GRPMN

Descrizione

made in Italy

Tutta la serie dei tritacarne e tritacarne grattugia sono realizzati con struttura in alluminio pressofuso lucidato.

Gruppo macinazione in acciaio inossidabile AISI 304, completamente asportabile e smontabile dal corpo macchina per essere lavati in lavastoviglie, quindi molto igienico e pratico.

Motore ventilato.

Riduttore tritacarne a bagno d'olio.

In dotazione, piastra con foro $\bar{\Lambda}$, 6 mm e coltello inox, tramoggia capiente e scodella raccolta in acciaio inox, pressore e piatto di raccolta inox.

Sulle grattugie vengono montati i rulli in acciaio trattati per uso alimentare.

Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.

Grata di protezione all'uscita del prodotto.

In regola con le normative vigenti.

Tutti i tritacarne possono utilizzare piastre con fori uguali o minori di 8 mm.

GR P MN (mignon)

Grattugia

Potenza 0,5 Hp


Bocca grattugia 110 x 65 mm

Alimentazione 230V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: grattugia
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 0,5 Hp
- Produzione oraria Kg: 50 pane/30 formaggio
- Giri motore/minuto: 1400

-
- Dimensioni: 280 x 250 x 310 mm (L x P x H)
 - Peso: 8 Kg
- 

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso