

Cod: 9779017004011

Tritacarne grattugia con bocca Ø 220 mm monofase acciaio inox



Descrizione

Macchina con gruppo di macinazione 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. In alternativa lavato accuratamente anche in lavastoviglie (solo la versione in acciaio inox). Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - 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 - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore
leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare Ø 15mm / 20mm / 30mm.

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
---------------	-----------