

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 384,58 + *IVA*

€ 469,19 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

FM-AB8D

TRITACARNE / GRATTUGIA 'Tipo 8', in Alluminio Lucidato, Resa oraria: TRITACARNE 50 Kg/h, GRATTUGIA 20 Kg/h, V. 230/1, Kw 0,37, dimensioni mm 430x270x360h

Consegna: da 4 a 9 giorni

1507270750011	
SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	11
Peso lordo (Kg)	12
Larghezza (mm)	430
Profondità (mm)	270
Altezza (mm)	360
ACCESCON/OPTIONAL	

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 6,15 + IVA € 7,50 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

FM-COL8I Consegna: da 4 a 9 giorni

FIMAR - Technochef - Coltello di ricambio in acciaio inox, Mod.8-12-22-32



€ 14,09 + /VA

€ 17,19 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO8/6



Stampo forato inox Ø 6 mm, Mod.8

€ 14,09 + IVA

€ 17,19 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO8/8



Stampo forato inox Ø 8 mm, Mod.8

€ 15,60 + IVA

€ 19,03 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO8/3



Stampo forato inox \emptyset da 3 mm, Mod.8/3

€ 15,60 + /VA € 19,03 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO8/35



Stampo forato inox Ø da 3,5 mm, Mod.8/35

€ 14,09 + IVA

€ 17,19 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO8/45



Stampo forato inox Ø 4,5 mm, Mod.8

€ 19,12 + /VA

€ 23,33 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni



Stampo forato inox Ø 2 mm, Mod.8

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBINATO TRITACARNE- GRATTUGIA - 'TIPO 8' monofase:

- struttura in alluminio lucidato;
- tramoggia Tritacarne in acciaio inox;
- o gruppo macinazione Carne in alluminio con Stampo e coltello inox;
- piastre grigliate con diverse forature per ottenere svizzere, polpette, ragù, wurstel, ecc.,
- o grattugia con rullo in acciaio per la lavorazione di formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc.,
- o produzione oraria: tricarne 50 kg/h grattugia 20 kg/h;
- o griglia inferiore di protezione sulla bocca di uscita grattugia;
- microinterruttore sulla leva della grattugia secondo le Direttive Europee;
- o bocca ingresso carne 'Tipo 8', diametro 52 mm;
- o in dotazione: Stampo inox con fori diametro 6 mm e coltello autoaffilante in acciaio inox.
- ACCESSORI:
- Stampi forati di varie misure,
- o coltelli di ricambio,
- **imbuti per insaccare** diametro 15 mm 20 mm.
- Norme CE

MADE IN ITALY