



MODELLI DISPONIBILI

FMAB22AE-T



**Tritacarne Tipo 22, gruppo Macinazione Carne
Inox Estraibile, Trifase V. 380/3+N**

€ 696,59 + IVA

€ 849,84 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMAB22AE-M



**Tritacarne-Grattugia Tipo 22, Corpo tritacarne
inox Estraibile, Monofase V. 230/1**

€ 725,61 + IVA

€ 885,24 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	27
Peso lordo (Kg)	30
Larghezza (mm)	630
Profondità (mm)	305
Altezza (mm)	510

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBINATO TRITACARNE- GRATTUGIA 'Tipo 22' in versione monofase o trifase:

- **struttura** in **alluminio lucidato**;
- **tramoggia carne** in **acciaio inox**;
- **gruppo macinazione** carne in **acciaio inox TOTALMENTE SMONTABILE**;
- **Stampi** con diverse forature **per ottenere svizzere, polpette, ragù, wurstel**, ecc.,
- **grattugia con rullo in acciaio** per la lavorazione di **formaggio, pane, biscotti, frutta secca**, ecc.,
- **produzione oraria: tritacarne 250 kg/h - grattugia 40 kg/h**;
- **riduttore** con ingranaggi **a bagno d'olio**;
- **griglia inferiore di protezione** nella **bocca grattugia**;
- **microinterruttore sulla leva della grattugia** secondo le Direttive Europee;
- **bocca ingresso carne 'Tipo 22', diametro 52 mm**;
-
- **in DOTAZIONE:**
- **Stampi inox (fori diametro 6 mm) e coltello autoaffilante in acciaio inox.**
- **OPTIONAL - ACCESSORI**
- inversione di marcia.
- Stampi con fori di varia misura,
- coltelli,
- imbuto per insaccare diametro 15 mm - 20 mm - 30 mm.

MADE IN ITALY