



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	38
Peso lordo (Kg)	48
Larghezza (mm)	560
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	480

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- **struttura in acciaio inox;**
- **tramoggia carne in acciaio inox;**
- **gruppo macinazione carne in ALLUMINIO, completamente 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;**
- **inversione di marcia;**
- **griglia inferiore di protezione nella bocca di uscita 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

- Stampi con fori di varia misura,
- Coltelli,
- imbuti per insaccare diametro 15 mm - 20 mm - 30 mm.

MODELLI DISPONIBILI

FM-AB22AT-T/A



**Tritacarne Tipo 22 Carenato, gruppo Macinazione
Carne in Alluminio - Totalmente Estraibile,
Trifase V. 400/3+N**

€ 967,49 + IVA

€ 1.180,34 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-AB22AT-M/A



**Tritacarne Tipo 22 Carenato, gruppo Macinazione
Carne in Alluminio - Totalmente Smontabile,
Monofase V. 230/1**

€ 996,51 + IVA

€ 1.215,74 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni