

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



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.,
- o 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;
- o inversione di marcia;
- o 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

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

Marchio CE MADE IN ITALY

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