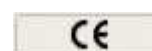


TRITACARNE – GRATTUGIA TCG 22 E MN

- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.
- Versione CE con:
Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
Comandi IP54 con NVR.
- Opzioni:
Rullo inox per grattugia.
Comandi con inversione.



Modello	TCG 22 E
Potenza	watt 800 - Hp 1,2
Alimentazione	230V - 50Hz
Prod. oraria TC	kg/10 min. 33
Piastra in dotazione	mm 4,5
Rullo grattugia inox	