



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## UTENSILE TRITACARNE



Corredo: 2 piastre (fori mm.4,5 e mm.6), 2 coltelli ed 1 pestello

**INTERAMENTE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX**  
**Corpo ed elica in ghisa + corredo INOX**

Produzione : Kg.100/h.  
Motore consigliato : Tipo1 (760W)

**INTERAMENTE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX**  
**Corpo ed elica in ghisa + corredo INOX**

Produzione : Kg.200/h.  
Motore consigliato : Tipo2 (1140W)

**INTERAMENTE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX**  
**Corpo ed elica in ghisa + corredo INOX**

Produzione : Kg.400/h.  
Motore consigliato : Tipo3 (2280W)



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## UTENSILE PORZIONATRICE PER HAMBURGERS



Applicabile SOLO all'Utensile TRITACARNE TC22  
Corredato di DOSATORE da 100gr.  
Produzione: pz.600/h.

## UTENSILE PASSATUTTO



**Da abbinare all'Utensile TRITACARNE TC12-I**  
**Da abbinare all'Utensile TRITACARNE TC12-GI**  
Produzione .....: Kg.50/h.

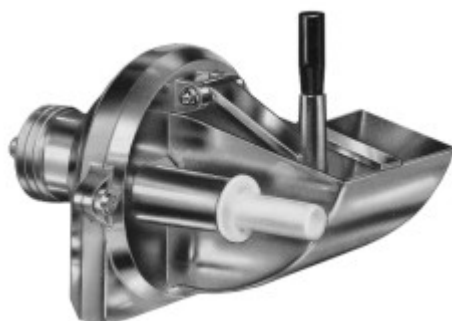
**Da abbinare all'Utensile TRITACARNE TC22-I**  
**Da abbinare all'Utensile TRITACARNE TC22-GI**  
Produzione .....: Kg.100/h.

**Da abbinare all'Utensile TRITACARNE TC32-I**  
**Da abbinare all'Utensile TRITACARNE TC32-GI**  
Produzione .....: Kg.150/h.



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## UTENSILE TAGLIACUBETTATRICE TIPO A



(Per dischi con alberello)



- A) DISCO FETTE LISCE (mm.1,5 / 5 / 6 / 10)**
- B) DISCO FETTE ONDULATE (mm.6 / 10)**
- C) DISCO FETTE REGOLABILI (da mm.0,5 a mm.5)**
- D) DISCO STRISCE (mm.3x4 / 6x6 / 10x10)**
- E) DISCO GRANULARE (mm.2 / 4 / 6)**
- F) DISCO CUBETTARE (con 2 trafile)**
- G) TRAFILE (cubetti e strisce)**
- RASTRELLIERA (per dischi tipo "A")**

## UTENSILE TAGLIACUBETTATRICE TIPO B





Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

**(Per dischi SENZA alberello)**



**A) DISCO FETTE LISCE (mm.1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 8 / 10 / 14)**

**B) DISCO FETTE ONDULATE (mm.4 / 6 / 8 / 10 / 14)**

**C) DISCO STRISCE (mm.4x4 / 6x6 / 8x8 / 10x10)**

**D) DISCO GRANULARE (mm.2 / 3 / 4)**

**E) DISCO GRATTUGIARE (mm.7)**

**F) DISCO PORTA TRAFILE**

**G) TRAFILE (cubetti e strisce)**

**<--- RASTRELLIERA (per dischi tipo "B")**

## UTENSILE SBATTIUOVA



Per impasti morbidi (pasticceria)

**Corredato di FRUSTA (optional: GANCIO e SPATOLA)**

Applicabile solo ai motori a 2 velocità montati su CARRELLO

Applicabile solo ai motori a 2 velocità montati su CARRELLO



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## UTENSILE IMPASTATRICE



Per impasti duri (pasta, pizza, ecc.): min. Kg.3 - max. Kg.5

## UTENSILE TIRASFOGLIA



Spessore regolabile da mm.0,25 a mm.3  
Larghezza massima della sfoglia: mm.210

## UTENSILE TAGLIAPASTA



**Taglio mm.1,5**

**Taglio mm.2**

**Taglio mm.4**

**Taglio mm.6,5**

**Taglio mm.12**



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## UTENSILE TAGLIASEPPPIE



Taglio mm.15  
Produzione: Kg.30/h.

## UTENSILE SPREMIAGRUMI



Produzione: Kg.50/h.

## UTENSILE AFFILA PULISCI COLTELLI



Diametro mola: mm.160



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## UTENSILE STACCIATRICE CON MESCOLATORE



Capacità pentola lt.23

Capacità lavorabile .....: Kg.15

Ciclo lavorativo .....: min.10

**Applicabile solo ai motori montati su CARRELLO**

Capacità pentola .....: lt.60

Capacità lavorabile .....: Kg.50

Ciclo lavorativo .....: min.10

**Applicabile solo ai motori montati su CARRELLO**