



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

TRITACARNEGRATTUGIA TCG 12

Macchina costruita per le moderne esigenze di cucine, alberghi, ristoranti, pensioni, pastifici, pizzerie e comunità; con grattugia formaggio o pane inserita. Idonea per il taglio delle mozzarelle, la preparazione di ragù, di carne per svizzere e polpette. Offre la possibilità di sfruttamento completo del formaggio con velocissima produzione.



Modello	TCG 12 E
Potenza	Watt 735 - Hp 1
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione oraria TC	Kg/h 150
Piastra in dotazione	mm 4,5
Dimensioni max	mm 300x600 h.565
Peso netto	Kg 21
Dimensioni imballo	mm 320x670x470
Peso lordo	Kg 25