



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

TRITACARNEGRATTUGIA TCG 12 MAGNUM

Prestigioso combinato tritacarne-grattugia, di progettazione innovativa: bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente smontabili. La macchina diventa un biriduttore aperto a molteplici applicazioni. - Sicurezza totale: microinterruttori su leva grattugia, bocca grattugia, vaschetta grattugia e bocca tritacarne - corpo macchina in acciaio inox AISI 304 - bocca tritacarne in microfusione di acciaio inox completamente rimovibile, facilità di pulizia e fissaggio - bocca grattugia in alluminio lucidato e anodizzato anche internamente e facilmente smontabile - rullo grattugia in acciaio inox rimovibile per pulizia - motore ventilato da 1,5 HP con doppia riduzione - riduzione a secco senza problemi di perdite d'olio - comoda conformazione che permette di risparmiare spazio in cucina - comandi a membrana silconica 24V con inversione di marcia. In dotazione: coltello e piastra tritacarne foro 4.5 inox, tramoggia in acciaio inox, vaschetta per formaggio in termoformato alimentare con micro e pestello tritacarne in polietilene.



Modello	TCG 12 MAGNUM
Potenza	Watt 1100 - Hp 1 1/2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione/h	Kg/h 4,5
Piastra in dotazione	mm 45
Dimensioni max	mm 440x400 h.510
Peso netto	Kg 30,5
Dimensioni imballo	mm 500x500x600
Peso lordo	Kg 79,5