



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

## TRITACARNEGRATTUGIA TCG 22 E

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.



<b>Modello</b>	TCG 22 E
<b>Potenza</b>	Watt 800 - Hp 1 1/5
<b>Alimentazione</b>	230-400V/50Hz
<b>Produzione oraria TC</b>	Kg/h 200
<b>Piastra in dotazione</b>	mm 4,5
<b>Dimensioni max</b>	mm 300x620 h.565
<b>Peso netto</b>	Kg 25
<b>Dimensioni imballo</b>	mm 320x670x470
<b>Peso lordo</b>	Kg 28