

## Motoriduttori serie MS

**MS**



**MGF**



- I motoriduttori da cucina sono costruiti per supportare l'utilizzo degli utensili intercambiabili che eseguono tutte le lavorazioni richieste nelle moderne cucine. Tutti i motoriduttori sono dotati di marcatura CE: essi devono essere messi in servizio solo con utensili marcati CE. Essi sono tutti predisposti con micro innesto utensili e comandi a 24 volt. Correnti monofase (con esecuzione ad una velocità) e tensioni speciali a richiesta.


Struttura in acciaio inox  
Esecuzione a due velocità per modelli MS  
Protezione termica del motore  
Esecuzione con grattugia inox ad alta velocità ed utensili a velocità ridotta, motore autofrenante e micro su leva grattugia per modelli MGF  
Modelli MSE ad una sola velocità

Modello	Tensione	Potenza	Utensili	Peso	Ingombri (H-L-P)
Model	Tension	Power	Tools	Weight	Dimensions (H-L-P)
<b>MSE 10</b>	230/400-3	0,75 kW	tipo 10	24 kg	42-36-26
<b>MSE 22</b>	230/400-3	1,1 kW	tipo 22	27 kg	42-36-26
<b>MSE 32</b>	230/400-3	2,2 kW	tipo 22 e 32	30 kg	42-36-26
<b>MS 10</b>	230 o 400-3	0,75 kW	tipo 10	24 kg	42-36-26
<b>MS 22</b>	230 o 400-3	1,1 kW	tipo 22	27 kg	42-36-26
<b>MS 32</b>	230 o 400-3	2,2 kW	tipo 22 e 32	30 kg	42-36-26

Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza  
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

<b>MGF 10</b>	230/400-3	0,75 kW	tipo 10	30 kg	42-58-26
<b>MGF 22</b>	230/400-3	1,1 kW	tipo 22	37 kg	46-59-26
<b>MGF 32</b>	230/400-3	2,2 kW	tipo 22 e 32	39 kg	46-59-26


## ACCESSORI PER MOTORIDUTTORE

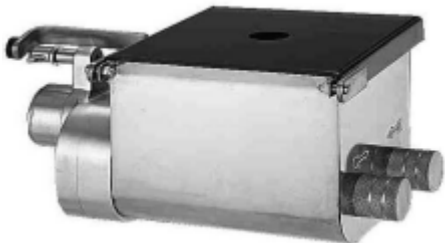
TRITACARNE	
	<p><b>TRITACARNE 10</b> Produzione 100 kg/h Chiocciola INOXAL®. Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione.</p>
	<p><b>TRITACARNE 10 CHIOCCIOLA INOX</b> Produzione 100 kg/h Chiocciola inox. Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione</p>
	<p><b>TRITACARNE 12 INOX</b> Produzione 120 kg/h Innesto tipo 10. Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione.</p>
	<p><b>TRITACARNE 22</b> Produzione 200 kg/h Chiocciola INOXAL® Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione.</p>
	<p><b>TRITACARNE 22 CHIOCCIOLA INOX</b> Produzione 200 kg/h Chiocciola inox. Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione.</p>
	<p><b>TRITACARNE 22 INOX</b> Produzione 200 kg/h Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione</p>
	<p><b>TRITACARNE 32</b> Produzione 400 kg/h Chiocciola INOXAL®. Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione.</p>
<p><b>TRITACARNE 32 INOX</b> Produzione 400 kg/h Due dischi e due coltelli autoaffilanti in dotazione.</p>	

## GRATTUGIA

Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza  
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica


	<b>GRATTUGIA 10</b> Produzione 15 kg/h 770
	<b>GRATTUGIA 22</b> Produzione 25 kg/h
	<b>GRATTUGIA 32</b> Produzione 50 kg/h
	<b>CORPO GRATTUGIA INOXAL®</b> <b>RULLO GRATTUGIA INOX</b>


VARIE	
	<b>MACINACAFFE' 10</b> Produzione 5 kg/h
	<b>MACINACAFFE' 22</b> Produzione 8 kg/h
	<b>MACINADROGHE 10</b> Produzione 5 kg/h
	<b>MACINADROGHE 22</b> Produzione 8 kg/h
	<b>Imbuto e corpo INOXAL®</b>
	<b>SPREMITUTTO 10</b> <b>SPREMITUTTO 22</b> Setaccio e chiocciola inox Tramogge inox. Fori Ø 2,5 mm. Produzione 200 kg/h

IMPASTATRICE 22	
	<b>Corpo INOXAL®</b>  <b>IMPASTATRICE 22</b> Capacità 3 Kg  <b>Bacinella e spatole inox</b>

**SFOGLIA E TAGLIA PASTA**

Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza  
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

	<p><b>SFOGLIAPASTA 10 / SFOGLIAPASTA 22</b>            - Lunghezza rulli 190 mm            - Corpo INOXAL®            - Rulli e Tramoggia carico in inox            - Apertura rulli 0-4,5 mm</p> <p><b>TAGLIAPASTA 10 / TAGLIAPASTA 22</b>            - Lunghezza rulli 190 mm            - Corpo INOXAL®            - Rulli e protezione inox            - Tagliolini 3 mm            - Tagliatelle 6 mm</p>
---	--

SBATTITRICE / TENDER MEAT	
	<p><b>SBATTITRICE 10</b>            Bacinella inox lt. 5 e frusta in acciaio inox</p> <p><b>SBATTITRICE 22/A</b>            Bacinella inox lt. 5 e frusta in acciaio inox</p> <p><b>SBATTITRICE 22/B</b>            Bacinella inox lt.10 e frusta in acciaio inox</p> <p><b>SBATTITRICE 22/C</b>            bacinella inox lt.18 e frusta in acciaio inox</p> <p>Corpo INOXAL®</p> <p><b>TENDER MEAT 10 / TENDER MEAT 22</b>            Lame in acciaio inox</p> <p>Corpo INOXAL®</p>

AFFETTA CUBETTATRICE / TAGLIA VERDURE	
	<p><b>AFFETTACUBETTATRICE            TAGLIAVERDURE 10</b></p> <p>Corpo INOXAL®</p> <p><b>AFFETTACUBETTATRICE            TAGLIAVERDURE 22</b></p>

Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza  
Progettazione e realizzazione impianti di sterilizzazione disinfezione lavaggio – Assistenza tecnica

