

- CARATTERISTICHE TECNICHE -

Mod. TG22M - TG22T Exp - CE

Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori". Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore. In regola con le normative vigenti.



Mod. TG22-M Exp	Mod. TG22-M CE	Mod. TG22-T Exp	Mod. TG22-T CE
Gruppo Macinaz. : ghisa alim.	Gruppo Macinaz. : INOX	Gruppo Macinaz. : ghisa alim.	Gruppo Macinaz. : INOX
Motore 1.1 kw : monofase	Motore 1.1 kw : monofase	Motore 1.1 kw : trifase	Motore 1.1 kw : trifase
Dimensioni : 610 x 270 x 530h	Dimensioni : 610 x 270 x 530h	Dimensioni : 610 x 270 x 530h	Dimensioni : 610 x 270 x 530h
Peso : 27 Kg	Peso : 27 Kg	Peso : 25 Kg	Peso : 25 Kg
Piastra D 82 mm	Piastra D 82 mm	Piastra D 82 mm	Piastra D 82 mm
Produzione oraria : 250 Kg carne 70 Kg formaggio	Produzione oraria : 250 Kg carne 70 Kg formaggio	Produzione oraria : 250 Kg carne 70 Kg formaggio	Produzione oraria : 250 Kg carne 70 Kg formaggio
Dimensioni imballo : 720 x 290 x 440h	Dimensioni imballo : 720 x 290 x 440h	Dimensioni imballo : 720 x 290 x 440h	Dimensioni imballo : 720 x 290 x 440h