

Tritacarne/Grattugia MMG - Tritacarne grattugia - bocca 12 inox

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



603539 (MMG12)

Tritacarne/Grattugia con motore ventilato.
TRITACARNE: (150-200 kg/h), bocca 12, con gruppo di macinazione in acciaio AISI 304 facilmente estraibile, piastra con fori 6 mm.
GRATTUGIA: (50-100 kg/h) con micro e griglia di protezione.

Descrizione

Articolo N° _____

Corpo in alluminio pressofuso e acciaio. Motore ventilato, riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio. Protezione termica.

TRITACARNE: Velocità motore fino a 140 giri/min. Gruppo macinazione bocca 12, piastra 6mm, coltello autoaffilante, tramoggia di carico e bacinella di raccolta in acciaio inox AISI 304. Gruppo di macinazione estraibile per la pulizia. Produttività: fino a 200 kg/h.

GRATTUGIA: Velocità motore fino a 900 giri/min. Rullo in acciaio punzonato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva e griglia di protezione all'uscita. Bacinella di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, nocciole). Produttività: fino a 50 kg/h (formaggio) e 100 kg/h (pane).

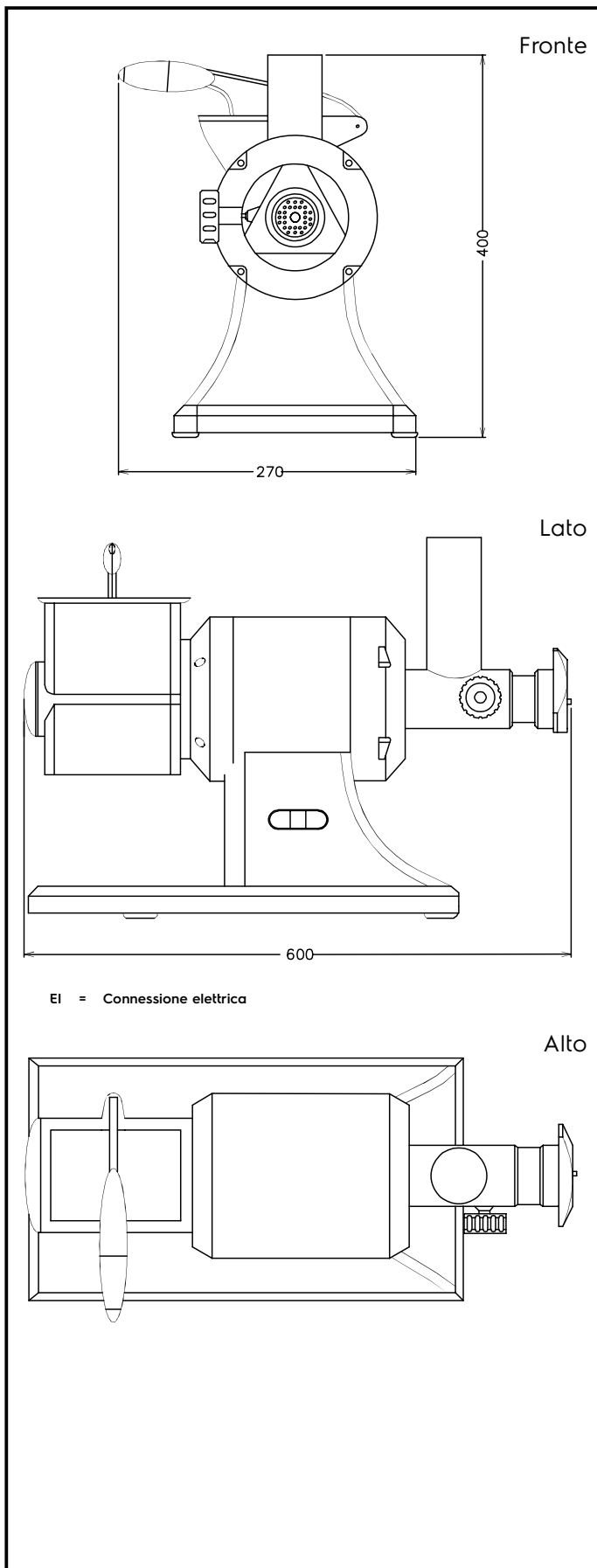
Caratteristiche e benefici

- Adatto per tritare la carne e per grattugiare pane, formaggio o noci.
- Microinterruttore sulla leva per evitare contatti accidentali.
- Griglia di protezione sotto al cilindro grattugia come ulteriore protezione contro i contatti accidentali.
- Riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio protetto da fusibile termico.
- Gruppo di macinazione facilmente estraibile per la pulizia.
- Diametro piastra 70 mm e attacco tipo 12.

Costruzione

- Corpo in alluminio pressofuso con gruppo di macinazione, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia di carico e bacinella di raccolta in acciaio inox AISI 304.
- Velocità motore grattugia fino a 1400 giri/min.
- Velocità motore tritacarne fino a 200 giri/min.
- Rullo in acciaio inox e bacinella di raccolta di serie.

Approvazione: _____



Elettrico

Tensione di alimentazione:

603539 (MMG12)

400 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max:

0.75 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza:

270 mm

Dimensioni esterne,
profondità:

600 mm

Dimensioni esterne, altezza:

400 mm

Produttività:

150-200 kg/h

Tritacarne dimensioni di
carico tramoggia:

275 x 200 x 50 mm

Tritacarne dimensioni del
vassoio di raccolta:

235 x 196 x 50

Produttività grattugia
formaggio:

50 kg/h

Produttività grattugia pane:

100 kg/h

Dimensione vassoio
grattugia:

∅ 230 x h 100 mm

Dimensioni grattugia:

95 x 145 x 75 mm

Peso netto (kg):

21