

Grattugia

GR8D > Grattugia elettrica per uso domestico e piccole comunità. Interamente realizzata in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, contenitore di raccolta in acciaio inox.

Dotata di microinterruttore elettromagnetico sul pressore della bocca della grattugia.

GR12S > Macchina di dimensioni contenute ma dalle grandi prestazioni realizzata in alluminio lucidato. La dotazione di sicurezza risponde alle più severe Direttive Europee (comandi in bassa tensione, microinterruttore sulla leva grattugia, protezioni meccaniche sulle bocche, freno motore).

La grattugia monta un rullo in acciaio inox per la lavorazione di prodotti quali: formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMGR8D23050M	Grattugia monofase	GR8D	20	270 x 230 x 310	8	0,37	230/50/1
FMGR12S40050T	Grattugia trifase	GR12S	40	420 x 300 x 390	17	0,75	400/50/3
FMGR12S23050M	Grattugia monofase	GR12S	40	420 x 300 x 390	17	0,75	230/50/1

Tritacarne grattugia

- Tritacarne professionale con grattugia in acciaio inox.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- Versione CE con:
 - Comandi 24 volt con NVR.
 - Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
 - Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.



120 kg/h

TCG 22 DAKOTA MN
TCG 22 DAKOTA TF

Codice	Descrizione	Modello	Prod. kg/h	Piastra in dotazione mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI22221602E	Tritacarne + grattugia	TCG 22 DAKOTA MN	120	Ø 4,5	560 x 360 x 495	31	0,75	230/50/1
SI22221603E	Tritacarne + grattugia	TCG 22 DAKOTA TF	120	Ø 4,5	560 x 360 x 495	31	1,10	400/50/3

Tritacarne grattugia

- Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox
- Gruppo macinazione in alluminio
- Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm
- In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
- dimensioni bocca grattugia 105x65 mm



Per grattugiare formaggi e tritare carne

Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAB8D23050M	Abbinato tritacarne grattugia 8D	AB8D	50 carne / 20 formaggio	450 x 320 x 360	11	0,37	230/50/1



Per carne, formaggi, pane, biscotti, ecc.

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile. Bocca ingresso carne \varnothing 52 mm. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. In dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, griglia inferiore di protezione, microinterruttore leva pressore grattugia. dimensioni bocca grattugia 140x75 mm.



Codice	Descrizione	Modello	Produzione kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAB12ATQ0I405T	Abbinato tritacarne grattugia 12/AT	AB12AT	160 carne / 40 formaggio	580 x 350 x 520	26	0,75	230-400/50/3
FMAB12ATQ0I235M	Abbinato tritacarne grattugia 12/AT	AB12AT	160 carne / 40 formaggio	580 x 350 x 520	26	0,75	230/50/1
FMAB22AEQ0I405T	Abbinato tritacarne grattugia 22/AE	AB22AE	300 carne / 40 formaggio	630 x 350 x 520	27	1,10	230-400/50/3
FMAB22AEQ0I235M	Abbinato tritacarne grattugia 22/AE	AB22AE	300 carne / 40 formaggio	630 x 350 x 520	27	1,10	230/50/1