



# TRITACARNE-GRATTUGIA PR-22I

2 macchine in 1: tritacarne + grattugia.



## SPECIFICHE

Produzione/ora (max): 280 Kg

Potenza Totale: 1100 W

### Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 620 mm

✓ Profondità: 330 mm

✓ Altezza: 490 mm

Peso netto: 31 Kg

### Dimensioni del pacchetto

620 x 330 x 190 mm

Peso lordo: 31 Kg.

## MODELLI DISPONIBILI

5050132 Tritacarne PR-22I 400/50/3

\* Consulta per versioni speciali

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità. Produzione: fino a 280 Kg./ora.

- ✓ Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- ✓ Munito di riduttore a ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio.
- ✓ Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.
- ✓ Costruito in speciale lega di alluminio.
- ✓ Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- ✓ Il gruppo macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 e alluminio.
- ✓ La tramoggia e il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- ✓ Il tritacarne grattugia PR-22I è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- ✓ Dotato di piastra da taglio 6 mm.



SAMMIC, S.L.  
Basiglio, 1 - 20720 ASKOTTA  
www.sammic.com



[www.sammic.it](http://www.sammic.it)

Food Service Equipment Manufacturer  
Via M. Bignamini 2/C  
24047 - Treviglio (BG)  
[italia@sammic.com](mailto:italia@sammic.com)  
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

PREPARAZIONE DINAMICA  
TRITACARNE PROFESSIONALE

scadea del prodotto  
aggiornato 30/11/2021