

# ABBINATO TRITACARNE - GRATTUGIA

LINEA RISTORAZIONE

CE

CON NOI  
AD OCCHI  
CHIUSI



ETG / 8



ETG / 12



ETG / 22

## DATI TECNICI

	modello	potenza motore HP	alimentazione V/Hz	produzione oraria tritac/gratt. kg	dimensioni con tramoggia (L x P x H) mm	peso kg
1	ETG / 8	0,5	230/50	30/30	410x280x335	12
2/3	ETG / 12	1	230/50, 230-400/50	140/70	580x330x440	25
4/5	ETG / 22	1,5	230/50, 230-400/50	280/70	620x330x490	31

attrezzature  arredi

si riserva il diritto di apportare ai prodotti le migliorie, sia meccaniche che estetiche, senza alcun preavviso

Macchina costruita per le moderne esigenze di cucine, alberghi, ristoranti, pensioni, pasticci, pizzerie e comunità; con grattugia formaggio e pane inserita.

Idonea per il taglio delle mozzarelle, la preparazione di ragù, di carne per svizzere e polpette. Dotata di protezione termica

## LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	<b>ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA</b>	ETG / 8: monofase 230 volt-50 Hz: bocca completa in alluminio	<b>916,12</b>
2	<b>ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA IN ACCIAIO INOX</b>	ETG / 12: monofase 230 volt-50 Hz: bocca completa in acciaio inox	<b>1.418,04</b>
3		ETG / 12: trifase 230/400 volt-50 Hz : bocca completa in acciaio inox	<b>1.380,60</b>
4		ETG / 22: monofase 230 volt-50 Hz: bocca completa in acciaio inox	<b>1.530,36</b>
5		ETG / 22: trifase 230/400 volt-50 Hz: bocca completa in acciaio inox	<b>1.471,86</b>

## IMBALLI

6	Imballo per ETG / 8	<b>26,00</b>
7	Imballo per ETG / 12	<b>30,00</b>
8	Imballo per ETG / 22	<b>34,00</b>

## ACCESSORI / NOTE

9	Inversione di marcia per ETG / 12, ETG / 22.	<b>128,70</b>
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		