

TRITACARNE PER RISTORANTI

LINEA RISTORAZIONE

CE



TRE / 8



TRE / 12



TRE / 22

DATI TECNICI

	modello	potenza motore HP	alimentazione V/Hz	produzione oraria kg	dimensioni con tramoggia (L x P x H) mm	peso kg
1	TRE / 8	0,5	230/50	20	220x270x335	10
2/3	TRE / 12	1	230/50, 230-400/50	140	240x240x400	22
4/5	TRE / 22	1,5	230/50, 230-400/50	280	440x240x400	26

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.

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	TRITACARNE	TRE / 8: monofase 230 volt-50 Hz: bocca completa in alluminio	690,30
2	TRITACARNE BOCCA IN ACCIAIO INOX	TRE / 12: monofase 230 volt-50 Hz: bocca completa in acciaio inox	1.143,10
3		TRE / 12: trifase 230/400 volt-50 Hz : bocca completa in acciaio inox	1.105,66
4		TRE / 22: monofase 230 volt-50 Hz: bocca completa in acciaio inox	1.323,28
5		TRE / 22: trifase 230/400 volt-50 Hz: bocca completa in acciaio inox	1.264,78

IMBALLI

6	Imballo per TRE / 8	22,00
7	Imballo per TRE / 12	26,00
8	Imballo per TRE / 22	30,00

ACCESSORI / NOTE

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