



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBINATO TRITACARNE- GRATTUGIA , 'TIPO 12' in versione monofase o trifase:

- **struttura in alluminio lucidato;**
- **tramoggia carne in acciaio inox;**
- **gruppo macinazione carne acciaio inox totalmente SMONTABILE;**
- **Stampi con diverse forature per ottenere svizzere, polpette, ragù, wurstel, ecc.,**
- **grattugia con rullo in acciaio** per la lavorazione di **formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc.,**
- **produzione oraria: tricarne 160 kg/h - grattugia 40 kg/h;**
- **riduttore con ingranaggi a bagno d'olio;**
- **griglia inferiore di protezione nella bocca di uscita grattugia;**
- **microinterruttore sulla leva della grattugia** secondo le Direttive Europee;
- **bocca ingresso carne 'Tipo 12', diametro 52 mm;**
-
-
- **in DOTAZIONE:**
- **Stampi inox (fori diametro 6 mm) e coltello autoaffilante in acciaio inox.**
- **OPTIONAL - ACCESSORI**
- inversione di marcia.
- Stampi forati di varia misura,
- coltelli,
- imbuto per insaccare diametro 15 mm - 20 mm - 30 mm,
- Utensile passapomodoro-passaverdure.

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	26
Peso lordo (Kg)	30
Larghezza (mm)	605
Profondità (mm)	305
Altezza (mm)	510

MODELLI DISPONIBILI

FMAB12AT-T



Abbinato Tritacarne-Grattugia Tipo 12, V. 400/3+N, Gruppo tritacarne inox smontabile
 Abbinato Tritacarne / Grattugia Tipo 12 in alluminio lucidato con tramoggia e Bacinelle in acciaio inox, Gruppo tritacarne inox TOTALMENTE SMONTABILE, V. 400/3, Kw 0,75, dim. mm 605x305x510h

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMAB12AT-M



Abbinato Tritacarne-Grattugia Tipo 12, V. 230/1, Gruppo tritacarne inox smontabile
 Abbinato Tritacarne / Grattugia Tipo 12 in alluminio lucidato con tramoggia e Bacinelle in acciaio inox, Gruppo tritacarne inox TOTALMENTE SMONTABILE, V. 230/1, Kw 0,75, dim. mm 605x305x510h

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FM-COLTELLO12



Coltello per Tritacarne tipo 12 in acciaio inox,
 Coltello per Tritacarne Tipo 12 in acciaio inox

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO12/6



Stampo per Tritacarne tipo 12 con Fori Ø 6 mm, in acciaio inox
 Stampo per Tritacarne tipo 12 con Fori diametro 6 mm, in acciaio inox, diametro esterno mm 70,

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO12/8



Stampo forato inox Ø 8 mm, Utilizzabile nei Tritacarne Tipo 12
 Stampo forato in acciaio inox, diametro mm 70, per tritacarne mod.12 - con fori diametro 8 mm

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO12/45



Stampo forato inox Ø 4,5 mm, Mod.12
 Stampo forato in acciaio inox, diametro mm 70, per tritacarne mod.12 - con fori diametro 4,5 mm

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO12/3



Stampi forati inox Ø 3 mm, Mod.12
 Stampo forato in acciaio inox, diametro mm 70, per tritacarne mod.12 -con fori diametro 3 mm

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO12/35

Stampi forati inox Ø 3,5 mm, Mod.12
Stampo forato in acciaio inox, diametro mm 70, per tritacarne mod.12 -con fori diametro 3,5 mm

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-STAMPO12/2

Stampo forato inox Ø 2 mm, Mod.12
Stampo forato in acciaio inox, diametro mm 70, per tritacarne Mod.12 - con fori diametro 2 mm

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-INVERSIONE

Inversione di marcia
Inversione di marcia

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMPASSAPOM-12

FIMAR - Passapomodoro-passaverdura, utilizzabile nei Tritacarne Tipo 12
Passapomodoro-passaverdura applicabile a tritacarne ed abbinati Mod. 12

Consegna: da 4 a 9 giorni