

# Tritacarne grattugia 4200/12 - 4200/22

*mincer – grater/ hachoirs à viande/râpe/ fleischwolf – käsereiber/ picadora de carne rallador*



4200/12



4200/22

4200/12	4200/12 GT	4200/12 GM	4200/12 AT	4200/12 AM
bocca e cotea	ghisa alimentare	ghisa alimentare	acciaio inox	acciaio inox
fasi	trifase	monofase	trifase	monofase
tensione	V 400	V 230	V 400	V 230
frequenza	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
potenza del motore	Hp 1	Hp 1	Hp 1	Hp 1
dimensioni	cm. 55x30x40h	cm. 55x30x40h	cm. 55x30x40h	cm. 55x30x40h
peso (circa)	Kg. 21	Kg. 21	Kg. 21	Kg. 21

4200/22	4200/22 GT	4200/22 GM	4200/22 AT	4000/22 AM
bocca e cotea	ghisa alimentare	ghisa alimentare	acciaio inox	acciaio inox
fasi	trifase	monofase	trifase	monofase
tensione	V 400	V 230	V 400	V 230
frequenza	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
potenza del motore	Hp 1,5	Hp 1,5	Hp 1,5	Hp 1,5
dimensioni	cm. 60x30x40h	cm. 60x30x40h	cm. 60x30x40h	cm. 60x30x40h
peso (circa)	Kg. 25	Kg. 25	Kg. 25	Kg. 25

**Caratteristiche Tecniche:** Tritacarne: piastra e coltello in acciaio inox autoaffilante - tramoggia e contenitore di raccolta in acciaio inox. Grattugia: rullo in acciaio inox. Struttura in lega pressofusa - motore elettrico ad induzione - comandi a V. 24

**Technical Features:** Mincer: stainless steel plate and knife, self-sharpener - stainless steel hopper and container. Grater: stainless steel roller. Frame of pressed and melted alloy - induction electric motor - 24 V. controls

**Caractéristiques Techniques:** Hachoir à viande: plaque et couteau en acier inox autoaiguissant - trémie et récipient de récolte en acier inox. Râpe: rouleau en acier inox - structure en alliage moulée sous pression - moteur électrique à induction - commandes à 24 V.

**Technische Eigenschaften:** Fleischwolf: Platte und Messer aus Edelstahl, selbstschleifend. Trichter und Sammelbehälter aus Edelstahl. Käsereiber: Rolle aus Edelstahl. Aus legiertem Gusseisen - elektrischer Induktionsmotor - 24 V.

**Características técnicas:** Picadora de carne: plancha y cuchillo en acero inoxidable, autoafilante - tolva y contenedor recogedor en acero inoxidable. Rallador: rodillo en acero inoxidable. Estructura en liga prensfundida - motor eléctrico a inducción - controles a 24 V.

**it** Macchine professionali adatte per lavorare tutti i tipi di carne o per grattugiare pane e formaggio. Ideali per grandi comunità, ristoranti, alberghi, macellerie e mense.

RISPONDENTE ALLE NORME CE

**uk** Professional machines for mincing any kind of meat or grating bread or cheese. Ideal for catering for a large number of people, in restaurants, hotels and canteens.

IN ACCORDANCE WITH EC REGULATIONS

**fr** Machines professionnelles adaptées à travailler tous les types de viande ou pour râper le pain et le fromage. Idéales pour les grandes communautés, les restaurants, les hôtels, boucheries et les cantines.

RÉPOND AUX NORMES CE

**de** *Maschinen für den professionellen Einsatz für die Verarbeitung aller Fleischsorten oder zum Reiben von Brot und Käse. Ideal für große Gemeinschaftseinrichtungen, Restaurants, Hotels, Metzgereien und Kantinen.*

*ENTSPRICHT DEN EG-NORMEN*

**es** Máquinas profesionales aptas para elaborar todo tipo de carne o rallar pan y queso. Ideales para grandes comunidades, restaurantes, hoteles, carnicerías y comedores.

RESPONDE A LAS NORMAS CE