

- CARATTERISTICHE TECNICHE -

Mod. TG12M-TG12T Exp-CE

Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori". Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù.

Genialmente versatile dà anche la possibilità di tagliare alcuni formaggi morbidi come la mozzarella o di ottenere vari tipi di pasta. Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore.

In regola con le normative vigenti.



| Mod. TG12-M Exp | Mod. TG12-M CE | Mod. TG12-T Exp | Mod. TG12-T CE |
|--|--|--|--|
| Gruppo Macinaz. : ghisa alim. | Gruppo Macinaz. : INOX | Gruppo Macinaz. : ghisa alim. | Gruppo Macinaz. : INOX |
| Motore 0.75 kw : monofase | Motore 0.75 kw : monofase | Motore 0.75 kw : trifase | Motore 0.75 kw : trifase |
| Dimensioni : 550 x 270 x 460h | Dimensioni : 550 x 270 x 460h | Dimensioni : 550 x 270 x 460h | Dimensioni : 550 x 270 x 460h |
| Peso : 23 Kg | Peso : 23 Kg | Peso : 23 Kg | Peso : 23 Kg |
| Dimensioni imballo : 600 x 290 x 430h | Dimensioni imballo : 600 x 290 x 430h | Dimensioni imballo : 600 x 290 x 430h | Dimensioni imballo : 600 x 290 x 430h |