

COMPLEMENTOS PICADORAS



MODELO	DIM. MÁQUINA		PVP
BOCA TRITURADORA DE TOMATE MOD 12	ø 75 x 20		395€
MOD 22	ø 120 x 20		495€
BOCA PASAPURE (PATATA..) MOD 12	ø 400 x 20		615€
MOD 22	ø 400 x 20		635€
Cuerpo en aluminio. Corte y cubeta inox.			
SET 3 EMBUDOS (15-20 Y 25) PARA EMBUTIR CON LA PICADORA			36€
ANILLO PARA ENSACAR			45€

RALLADORAS-PICADORAS

MODELO		mm RALLADORA				mm PICADORA		DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	RULO	BOCA				BOCA - AGUJ. DISCO							
	F TG 8	60	110	110	65	60	6	38	26	36	0,5	230V F+N	915€
	F TG12III	75	140	140	80	70	6	50	20	46	1	400V 3F+N	1.530€
	F TG12II	75	140	140	80	70	6	50	20	46	1	230V F+N	1.575€
	F TG22III	75	140	140	80	70	6	61	20	46	1,5	400V 3F+N	1.765€
F TG22II	75	140	140	80	70	6	61	20	46	1,5	230V F+N	1.840€	

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.

RALLADORAS DE QUESO Y PAN

	MODELO	mm RULO	mm BOCA	Kg/h	DIM. MÁQUINA			HP	V/Hz	PVP
	F GM	60 110	110 65	30	28	17	31	0,5	230V F+N	570€
	F GM CON RULO INOX	60 110	110 65	30	28	17	31	0,5	230V F+N	645€
	F GS III	75 140	140 80	70	38	22	38	1	400V 3F+N	1.135€
	F GS III CON RULO INOX	75 140	140 80	70	38	22	38	1	400V 3F+N	1.220€
	F GS II	75 140	140 80	70	38	22	38	1	230V F+N	1.200€
	F GS II CON RULO INOX	75 140	140 80	70	38	22	38	1	230V F+N	1.285€

Solo se debe usar para queso seco o curado, no mantecoso. Tampoco para pan blando.

CORTA MOZZARELLA

MODELO	RPM/m	Kg/H	DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
F TMC	1400	50	42	22	44	750	230V F+N	1.545€

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura y cono en inox 3.04. En dotación 1 cono de 7 mm.
Reductora de engranaje con baño de aceite. Motor muy robusto y protegido contra el recalentamiento

Conos opcionales de 2,5 mm y 4 mm

Cuchilla rodajas de 2 mm

162€

162€