

# Reber

Professionisti in cucina

## TRITACARNE PROFESSIONALI SERIE 20100 A RISPARMIO ENERGETICO



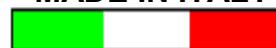
**20130 N #32 1200W 8 013152 201302 cm. 24x58 h. 40 kg. 28,00**

**20120 N #22 600W 8 013152 201203 cm. 24x55 h. 40 kg. 22,00**

**20110 N #12 600W 8 013152 201197 cm. 24x52 h. 38 kg. 19,00**

- Motori a Induzione a servizio continuo a risparmio energetico
- Ridotto consumo di energia e bassa temperatura di funzionamento
- Riduttore a bagno d'olio tipo Long Life, che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto con gli alimenti
- Carenatura in acciaio INOX AISI 430
- Velocità di uscita: 104 g/min
- Interruttore di sicurezza con inversione di marcia
- Gruppo tritacarne in acciaio INOX AISI 304
- Accessori applicabili: spremipomodoro, torchio per pasta
- Conforme alla direttiva macchine 2006/42/CE
- Dimensioni motore: cm. 23x35 h. 30

**MADE IN ITALY**



**Reber**

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - [www.rebersrl.it](http://www.rebersrl.it) - [info@rebersrl.it](mailto:info@rebersrl.it)