

Reber

Professionisti in cucina

20120 N TRITACARNE N.22 INOX 600W

CE
PROFESSIONALE



MADE IN ITALY



- 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
- Ingranaggi in acciaio
- Interruttore di sicurezza con inversione di marcia
- Velocità di uscita: 104 g/min
- Carenatura in acciaio INOX AISI 430
- Gruppo tritacarne in acciaio INOX AISI 304
- Piastra (formi mm. 4,5) e coltello in acciaio di serie
- Accessori applicabili: spremipomodoro, torchio per pasta
- Dimensioni motore: cm. 23x35 h. 30
- Dimensioni Tritacarne: cm. 24x55 h. 40 - kg.22
- Conforme alla normativa CE PROFESSIONALE 60335-1 e 60335-2-64 incluso il test di riscaldamento fino a equilibrio termico e la protezione agli spruzzi d'acqua IPX5

Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - www.rebersrl.it - info@rebersrl.it