

## GRATTUGIE



**ART. GREC01**  
Dim: cm. 27x23x31 h. € 210  
**ART. GRLUX**  
Dim: cm. 42x30x39 h. € 470

## TRITACARNE-GRATTUGIA



**ART. TRC12**  
Dim: cm. 54x25x43 h.



**ART. TRCG12**  
Dim: cm. 58x35x47 h.

## TRCG12

- Macchina robusta, semplice e compatta di grande rendimento
- Bocca 12 estraibile inox
- Alimentazione: 220 V / 380 V
- Produzione oraria: Kg. 160

## AFFETTATRICI: CARATTERISTICHE GENERALI

Fusione in lega speciale di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. Trasmissione a cinghie trapezoidali regolabili. Carrello montato su boccole autolubrificanti e cuscinetto a sfera, scorrevole e silenzioso. Lama in acciaio speciale temperata e rettificata. Lavorazione accurata di tutti i particolari con materiale di prima scelta. Spessore taglio da 0 a 15 mm comandato da una manopola graduata. Affilatoio incorporato con mole smerigliate. Carrello e coprilama smontabili mediante lo svitamento di un volantino affettatrice conforme alle norme internazionali di sicurezza CE. Paramano plexiglass per piatto.



Versione normale a gravità.  
Potenza motore 0.30 HP 220 volt.  
Peso Kg. 23.  
**ART. AF30EC**



Versione taglio verticale.  
Potenza motore 0.30 HP 220 volt.  
Peso Kg.35.  
**ART. AF30SU**



Versione **professionale** con diametro lama da 350  
- Struttura in acciaio inox e alluminio anodizzato  
- Anello proteggi lama con braccio speciale per salumi  
**ART. AF35V**



**ART. AF35G**

## PORTA COMANDE IDEALE PER I TUOI ORDINI IN PIZZERIA CUCINA

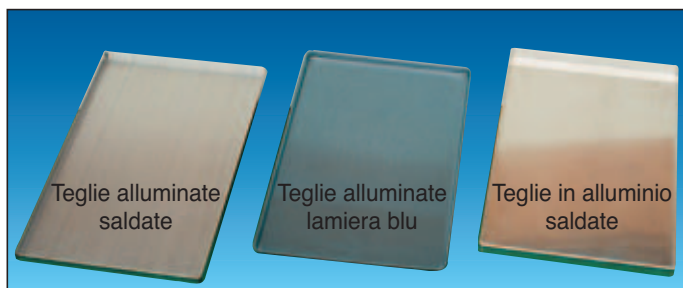


- Pratico e veloce
- Interamente in alluminio satinato

Due versioni

**ART. PC50** cm. 46 x 6 € 15  
**ART. PC90** cm. 92 x 6 € 20

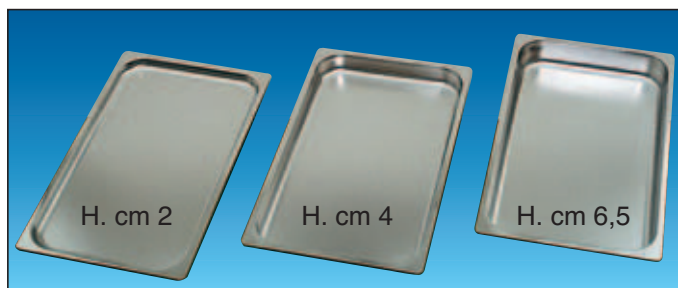
## TEGLIE



**TESP64** € 9

**TEST64** € 9

**TEAL64** € 15



**TEIN20** € 13

**TEIN40** € 16

**TEIN65** € 18