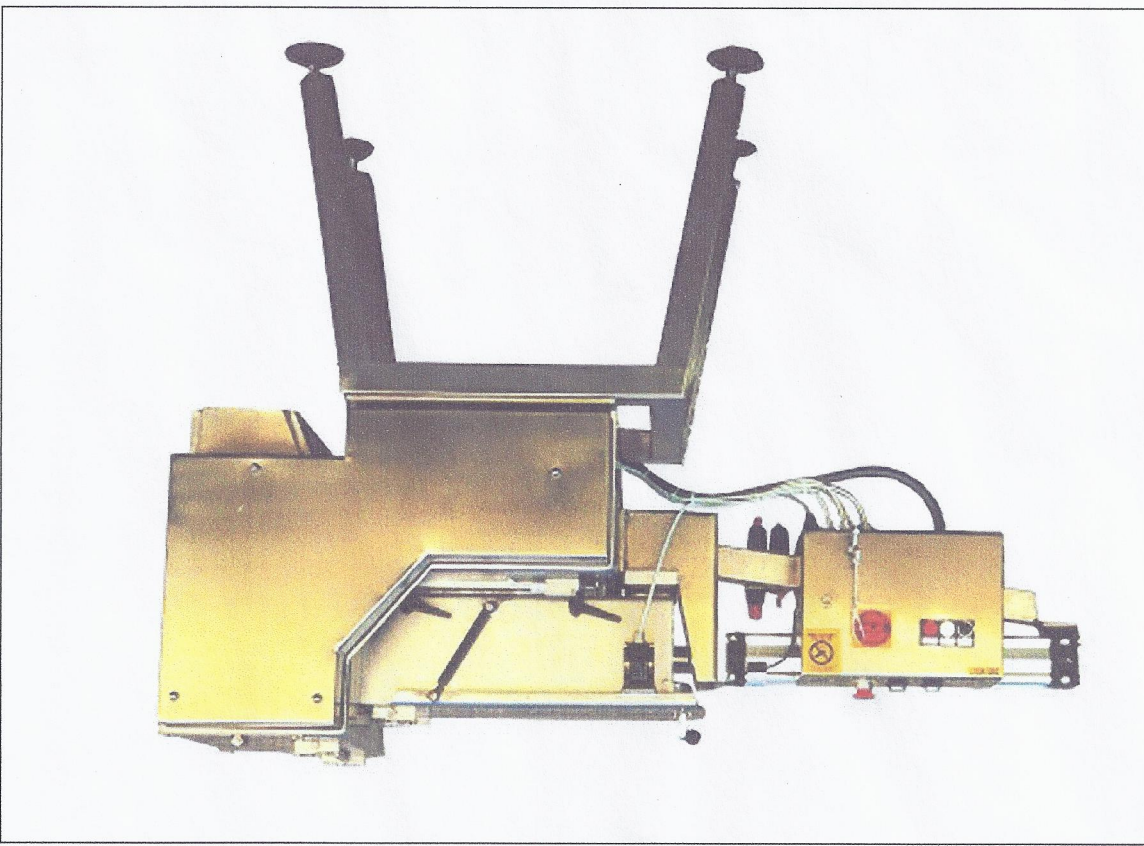


T
G
2
1



- Le parti interne della macchina e quelle a diretto contatto del prodotto sono lucidate a specchio al fine di garantire una maggiore igienicità in fase di lavorazione.
 - Il rullo grattente è estraibile manualmente per agevolare e perfezionare operazioni di pulizia dello stesso.
 - Tamoglia di allungamento prodotto amovibile per facilitare la rimozione ed eventuale sostituzione dell'anello grattente.
 - Motorizzazione 7 HP (autofrenante)
 - Produzione TG21 350 - 400 Kg./h (può variare da prodotto a prodotto)
 - La macchina è costruita interamente in acciaio INOX AISI 304 con componentistica Siemens.
 - Parmigiano reggiano;
 - pecorino romano;
 - caciotta
 - formaggi a pasta semidura
- Grattugia TECNICA TG21, adatta per grattugiare i seguenti prodotti:

Descrizione

Grattugia TECNICA TG21



- Interior parts of the machine and those come into direct contact with food are highly polished to guarantee even greater hygiene when used.
 - Grater roller can be pulled out by hand to make cleaning easier and more thorough.
 - Removable product hopper to facilitate removing and changing the grater ring if ever necessary.
 - 7 HP self-braking motor
 - TG21 production capacity: 350 - 400 Kg./h (it can vary from product to product)
 - The machine is made entirely in AISI 304 stainless steel with Siemens components.
 - semi-hard cheeses
 - Caciotta
 - Pecorino Romano;
 - Parmigiano Reggiano;
- Grater TECNICA TG21, suitable for grating the following products:

Description

Grater Series TECNICA TG21

TG21