

**Reber**  
Professionisti in cucina

## TRITACARNE A MANO

**N.5**  
8680 N

Fissaggio a morsetto

**N.8**  
8681 N

Disponibili anche in acciaio INOX

**N.10**  
8685 N

**N.12**  
8682 N

**N.22**  
8683 N

Fissaggio a banco

**N.32**  
8684 N



- Tritacarne in fusione di ghisa con trattamento di stagnatura
- Di serie 1 coltello e 1 piastra con fori mm. 4,5
- Coltello con ampia superficie tagliente per una maggiore durata e miglior taglio (il coltello è affilabile)
- Maniglia con fissaggio di sicurezza
- Elica a passo variabile che favorisce l'avanzamento della carne
- Massima sicurezza e semplicità d'uso