



Tritacarne / Grattugia TG12-TG22



Velocissimo come tritacarne equipaggiato di una funzionale grattugia per formaggi duri, pane, biscotti e frutta secca. Il corpo e la bocca della macchina sono in alluminio lucidato, ma a richiesta la macchina può essere provvista di gruppo macinazione in acciaio inox obbligatorio per la versione CE. Bocca ingresso carne Ø 56 mm, riduttore con ingranaggi a bagno d'olio. Il tritacarne è dotato di sistema enterprise: piastra inox foro 6mm e coltello inox autofilettante. La parte della grattugia è costituita da bocca in alluminio lucidato, rullo in acciaio inox, griglia inferiore di protezione e microinterruttore sulla leva del pressore.



A fast meat grinder equipped with a functional grate for ripe cheese, bread, cookies and nuts. The body and mouth of the machine are made in polished aluminium, but by request the machine could be equipped with stainless steel mincing unit required for CE version. Mouth of Ø 56 mm, oil bath gear motor. The mincer is endowed with enterprise system: stainless steel plate, hole 6 mm, and self-sharpening stainless steel knife. The grater part is made of: polished aluminium mouth, stainless steel roller, lower protection grid and micro switch on presser lever.



Vite hachoir équipé avec un moulin râpe fonctionnelle pour fromages durs, pain, biscuits et fruits secs. Le corps et la bouche de la machine sont en aluminium poli, et sur demande la machine peut être équipée de groupe de hachage en acier inox obligatoire pour la version CE. Bouche de Ø 56 mm, réducteur avec engrenages à bain d'huile. L'hachoir est doué de système entreprise: plaque en acier inox trou de 6 mm et de couteau inox à aiguisement automatique. La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli, rouleau en acier inox, grille inférieure de protection et micro-interrupteur sur le presseur.



Blitzschnell wie ein Fleischwolf, ausgestattet mit einer funktionellen Reibe für Hartkäse, Brot, Kekse und Trockenfrüchte. Der Körper und die Öffnung der Maschine sind aus poliertem Aluminium, aber auf Anfrage kann die Maschine mit einer Schleifgruppe aus Edelstahl ausgestattet werden, die für die CE-Version obligatorisch ist. Einlaufstutzen 56 mm, Getriebe mit Zahnrädern im Ölbad. Der Fleischwolf ist mit einem Enterprise-System ausgestattet: 6 mm Lochplatte aus Edelstahl und ein selbstschneidendes Messer aus Edelstahl. Der Teil der Reibe besteht aus poliertem Aluminiummaul, Edelstahlwalze, unterem Schutzgitter und Mikroschalter am Hebel des Pressers.



Rápido como un picador de carne equipado con una ralladora funcional para quesos duros, pan, galletas y frutos secos. El cuerpo y la boca de la máquina son de aluminio pulido, pero a petición la máquina puede estar provista de grupo de molienda en acero inoxidable obligatorio para la versión CE. Boca entrada carne 56 mm, reductor con engranajes a baño de aceite. La picadora de carne está equipada con el sistema enterprise: placa de acero inoxidable agujero 6mm y cuchillo de acero inoxidable autorroscante. La parte del rallador está formada por boca de aluminio pulido, rodillo de acero inoxidable, rejilla inferior de protección y microinterruptor en la palanca del prensador.



Быстрая как мясорубка, оснащенная функциональной теркой для твердых сыров, сухого хлеба, печенья и сухофруктов. Корпус и входное отверстие прибора изготовлены из полированного алюминия, а по специальному запросу может быть оснащена узлом измельчения из нержавеющей стали обязательна для модели се. Входное отверстие для мяса имеет диаметр 56 см, редуктор с зубчатой передачей со смазкой погружением. Мясорубка оснащена системой enterprise: пластиной из нержавеющей стали с отверстием 6 мм и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Часть терки состоит входного отверстия из полированного алюминия, ролика из нержавеющей стали, нижней защитной решетки и микровыключателя на рычаге прижимного устройства.

Italian Quality Products



TRITACARNE GRATTUGIA - MEAT MINCER GRATER HACHOIR MOULIN RAPER - МЯСОРУБКА ТЕРКА



Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

	TG12	TG22
Motore - Motor - Moteur - Motor - Motor - Двигатель	kW 0,75 - hp 1	kW 1,1 - hp 1,5
Alimentazione - Power Supply Alimentation - Versorgung - Alimentación - Питание	400 / 3 / 50 Hz - 230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz - 230 / 1 / 50 Hz
Produzione oraria tritacarne - Mincer hourly output - Production à l'heure du hachoir Часовая производительность мясорубки	160 kg / h	300 kg / h
Produzione oraria grattuggia - Grater hourly output - Production à l'heure de la rape Часовая производительность	40 kg / h	40 kg / h
Peso netto / Net Weight / Poids net / Чистый вес	23 kg	27 kg
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	26 kg	30 kg
Dimensione bocca - Mouth dimensions - Dimension bouche Mündungsmaße - Dimensiones boca - Размеры загрузочного отверстия	14 x 7,5 cm	14 x 7,5 cm
Dimensione - Dimensions - Dimension - Abmessungen - Dimensiones - Размеры	63 x 30 x 46 cm	67 x 35 x 48 cm
Dimensione imballo - Package dimensions - Dimension emballage Verpackungsmaße - Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	75 x 30 x 48 cm	75 x 35 x 50 cm

