

TGE12

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 kW
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	140 Kg
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 70 mm
BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	140x80 mm
PESO - WEIGHT	25 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	580x330x440 mm



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, comunità, il TRITACARNE GRATTUGIA - TGE 12 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimi, a bagno d'olio. Carcassa, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 coltello inox), imbuti per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of hotels, restaurants, boarding houses, communities, the TGE 12 meat mincer + grater is fully compliant with international safety standards. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Equipped with a helical steel reducer, very silent, in oil bath. Made of special aluminium alloy. Body, hopper and meat/cheese basin made of stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø6mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial unger mouth (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 4,5mm and 1 s/s knife), reverse gear, funnels for filling.



Construit pour répondre aux besoins modernes des hôtels, des restaurants, des pensions et des collectivités, le TGE mod. 12 est entièrement conforme aux normes de sécurité internationales. Le rouleau à râper est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre. Équipé d'une boîte de vitesses hélicoïdale en acier à bain d'huile, extrêmement silencieuse. Boîtier, trémie et bol à viande en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement réalisée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

FOURNI AVEC : couteau et grille en acier inoxydable Ø6mm auto-affûtants, trémie et bacs collecteurs de la viande/fromage en acier inox, pilon, prise shuko si monophasé.

OPTIONNEL : Bouche unger partiel (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 4,5mm, 1 couteau en acier inox), entonnoirs, inversion de marche.