

TGE8/2000

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



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA - POWER	0,50 HP - 0,37 Kw servizio intermittente intermittent service
PESO - WEIGHT	15 kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	40 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 50 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 62 mm
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	110x65 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	270x440x335 h mm



Ideali per i piccoli ristoranti, pensioni, comunità, pizzerie e uso domestico, i tritacarne-grattugia TGE8/2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Costruiti in speciale lega di alluminio con carcassa inox. Muniti di riduttore a bagno d'olio (silenziosissimo) a vite senza fine. Rullo grattugia in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, rullo grattugia inox, tramoggia e bacinella raccogli formaggio inox, pestello, spina shuko.



Ideal for small restaurants, guest houses, communities, pizzerias and domestic use, the TGE8/2000 meat grinders are fully compliant with international accident prevention regulations. Made of special aluminium alloy with s/s casing. Equipped with an oil-bath (extremely quiet) worm gearbox. Stainless steel grater roller. The grinding unit, made entirely of food-grade aluminium and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. INCLUDED IN THE EQUIPMENT: self-sharpening Ø=6 mm stainless steel knife and plate, stainless steel grating roller, stainless steel hopper and cheese collecting tray, pestle, shuko plug.



Idéaux pour les petits restaurants, les pensions de famille, les collectivités, les pizzerias et l'usage domestique, les hachoirs à viande TGE8/2000 sont entièrement conformes aux réglementations internationales en matière de prévention des accidents. Fabriqué en alliage d'aluminium spécial avec un boîtier en acier inoxydable. Equipé d'un réducteur à vis sans fin à bain d'huile (extrêmement silencieux). Rouleau râpeur en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement fabriquée en aluminium de qualité alimentaire, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

INCLUS DANS L'ÉQUIPEMENT : couteau et plaque auto-affûtants en acier inoxydable Ø=6 mm, rouleau à râper en acier inoxydable, trémie et bac à fromage en acier inoxydable, pilon, bouchon shuko.