



TCG 12 DENVER

moedor de carne - ralador

- Robusta estrutura em alumínio anodizado.
- Motor ventilado.
- Redutor moedor de carne hermético com engrenagens em banho de óleo.
- Engrenagens helicoidais temperados e retificados.
- Boca e hélice do moedor em liga de alumínio alimentar brilhante.
- TCG 12 Denver: boca e hélice em inox opcionais.
- Chapa e faca em inox.
- Boca do ralador desmontável em liga de alumínio com polimento e anodização.
- Rolo do ralador em aço inox.
- Prática gaveta para pôr a chapa e a faca.
- Inversão do sentido de trabalho padrão.

Versão CE com:

- Micro interruptores de segurança na cuba coletora de queijo e na alavanca.
- Comandos IP54 com inversão.

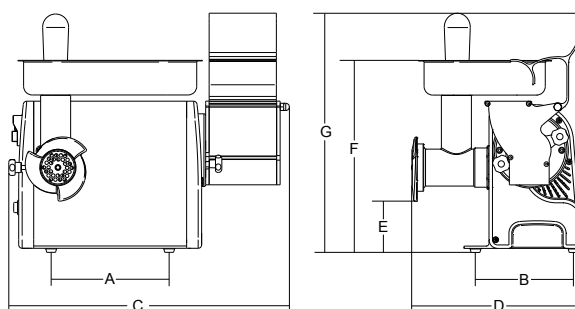


Gaveta porta faca e chapa

Opcional



Espremedor de tomate



					A	B	C	D	E	F	G			
	watt/Hp		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 Denver	550/0.75	220 V/60 Hz/1	85	6	275	190	520	366	100	374	452	21.5	590x410x390	25