



TCG 12E



TCG 22E

TCG 12E-22E

tritacarne - grattugia

meat grinder grater

- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.

Versione CE:

- Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
- Comandi IP54 con NVR.

Opzioni:

- Rullo inox per grattugia.
- Comandi con inversione.

- *Traditional combined for restaurants and pizzerias.*
- *Polished die-cast aluminum construction.*
- *grating roller of steel treated for food use.*
- *oil bath gearbox meat grinder.*
- *Mouth and propeller mincer in untreated cast iron for food, on request in stainless steel AISI 304.*
- *S/steel plate and knife.*
- *optional reversing.*

CE version:

- *Microswitch on the grater.*
- *IP54 protection rated controls and NVR device.*

Optionals:

- *S/S drum.*
- *Reverse.*



Microinterruttore su grattugia
Microswitch on the grater



Griglia di protezione rullo
Protection grate drum

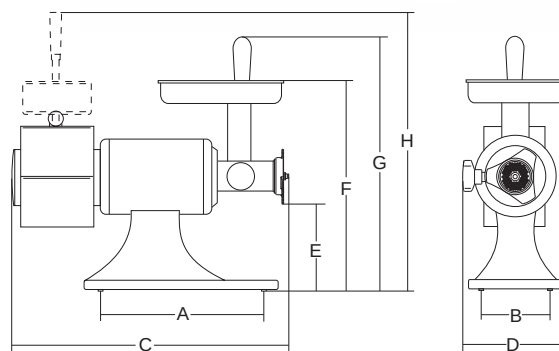
Optional



Pulsantiera con inversione di marcia
Push-button panel with reverse



TCG 22E



	watt/Hp		Kg/10 min.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TCG 12 E	735/1	1ph/3ph	25	4.5	130x70	265	190	600	300	155	455	530	570	23	340x620x420	25
TCG 22 E	800/1.2	1ph/3ph	33	4.5	130x70	265	190	620	300	145	455	530	570	25	340x620x420	27