



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.

• S7steel plate and knife.

• optional reversing.

CE version:

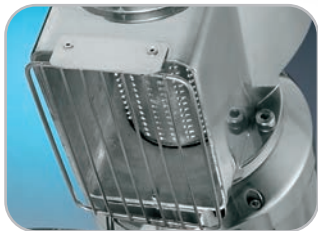
• Microwitch on the grater.

• IP54 protection rated controls and NVR device.

Optionals:

• S/S drum.

• Reverse.



Griglia di protezione rullo inox di serie
Protection grate/Standard stainless steel drum

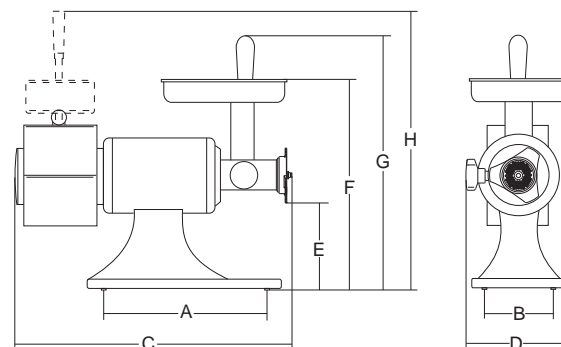


Opzionale: Pulsantiera con inversione di marcia

Optional: Push-button panel with reverse



Microinterruttore su grattugia
Microwitch on the grater



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