

02/2015

Mod: TG22

Production code: FTG209



TRITACARNE E GRATTUGIA Serie TG

meat mincer and grater
TG models



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 056
mincing groups ENTERPRISE model, other mincing groups available at page 056



Apparecchio per uso professionale
Ideale per ristoranti, alberghi, mense
Costruiti in lega di alluminio pressofuso
Lamiera in acciaio inox AISI 304 sul corpo motore
Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
Motore asincrono produzione nazionale - Termica di protezione
Gruppo macinazione carne asportabile disponibile in:
a) Ghisa alimentare (12-22) trattamento electroless nikel plating
b) Alluminio anodizzato (8-12-22)
c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22)
Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
Disponibile con inversione di marcia
Dimensione alimentazione 120 x 52 mm
Dimensione scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm
Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
Rullo in acciaio con trattamento electroless nikel plating
Disponibile rullo in acciaio inox AISI 304
Scodella formaggio in acciaio inox
Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
Micro di protezione alla grattugia
Pestello in ABS - Comandi a 24 volt (solo versione CE)
Versione TG18 consigliato per uso domestico e piccole attività
Produzione italiana

Professional equipment
Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
Made from pressure die cast aluminium alloy
AISI 304 stainless steel plated motor body
Speed reducer with oil immersed gears
Italian make asynchronous motor - Thermal protection
Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in:
a) Electroless nikel plated cast iron (MOD.12-22)
b) Anodized aluminium (MOD. 8/12/22)
c) AISI 304 stainless steel (MOD. 8-12-22)
Stainless steel self-sharpening draw-plates included
Gear inversion option available
Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
Output mouth dimensions:
mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm.
Stainless steel tray and hopper
Stainless steel grating roll plated with nikel electroless
AISI 304 roll option is also available - Stainless steel cheese bowl
Safety Stainless steel protection grid placed
at the bottom of the grating mouth
Safety micro switch placed on the mouth inlet
ABS pestle - 24 volt controls (FOR CE MODELS ONLY)
Model TG18 is recommended for home use and small business use
Proudly Made in Italy

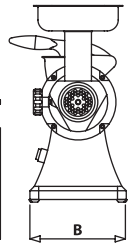
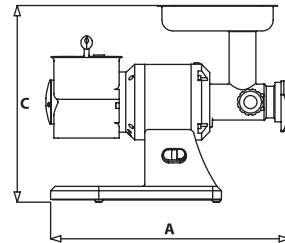
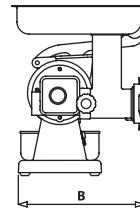
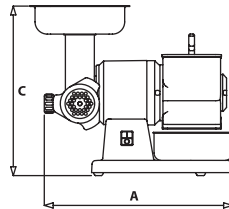




TG 12



TG 22



A	B	C	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Gr/rim tritacarne Meat mincer RPM Fleischwolf-RPM	Gr/rim grattugia Grater RPM Reibe-RPM	Produzione orcia tritacarne Meat mincer production per hour Fleischwolfundeinproduktion	Produzione orcia grattugia Grater production per hour Reibeundeinproduktion	Bocca tritacarne Fleischwolfmouth Fleischwolföffnung	Bocca grattugia Reibeöffnung	Piastra in dotazione Standard plate Ausstattungscheibe	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase Einphasig/Drephasig-Nettogewicht	Dimensioni imballo Dimensions Verpackungsabmessung	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase Einphasig/Drephasig-Bruttogewicht
mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg

TG 12	550	200	460	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	ø70	140x80	ø 6	22,0/20,0	590x300x430	24,5/22,5
TG 22	610	220	460	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	900	300	70	ø82	140x80	ø 6	27,0/25,0	720x290x440	30,0/28,0

