

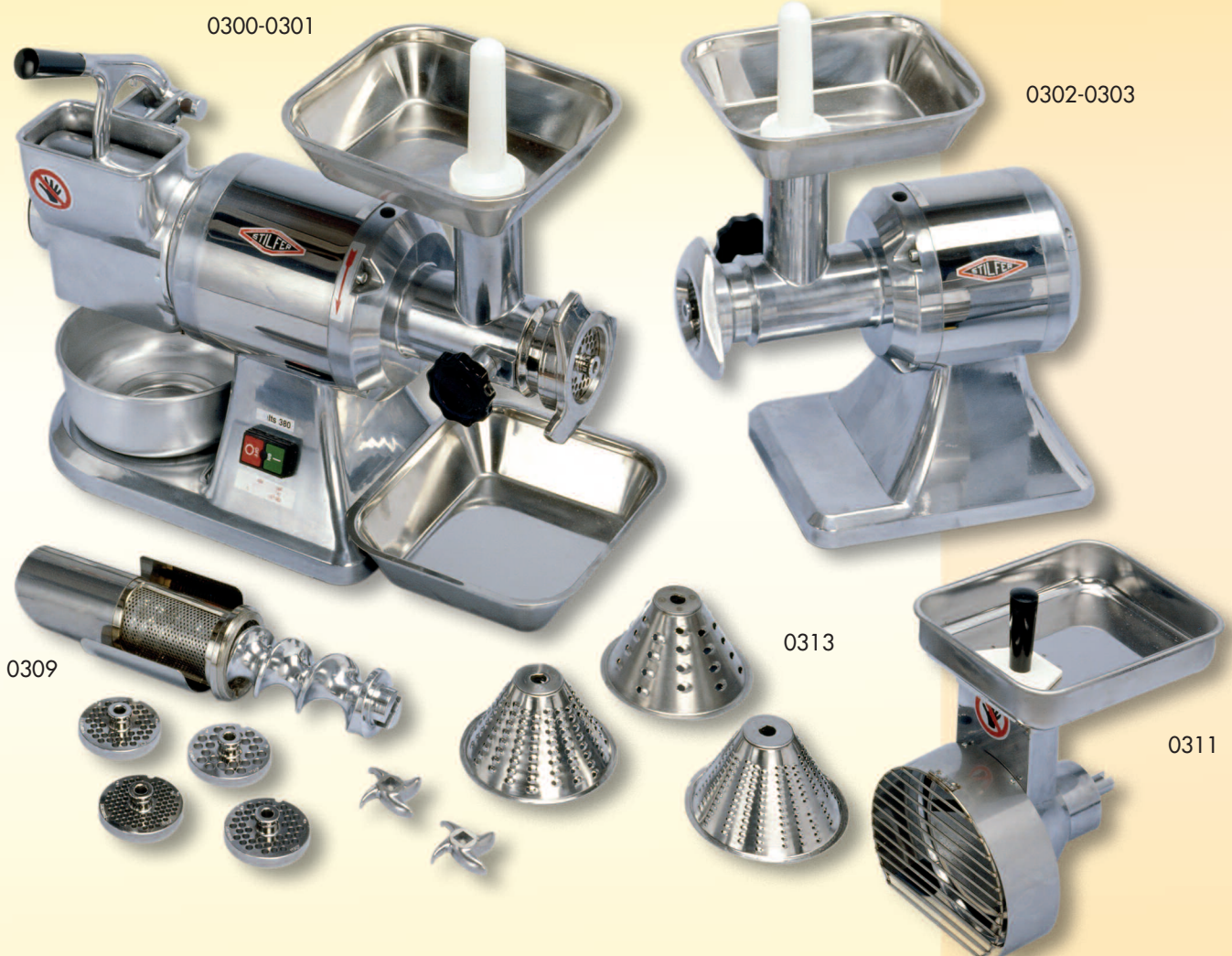


Tritacarne-Grattugia



Apparecchio professionale costruito per soddisfare le esigenze di alberghi, ristoranti e comunità. Ideale per tritare qualsiasi tipo di carne e grattugiare pane, formaggi etc. Carenatura tramoggia in acciaio inox 18/8; grata di protezione nella bocca grattugia; gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304; rullo grattugia punzonato realizzato in acciaio speciale; scheda bassa tensione 24 V; microinterruttore nel pressore grattugia; riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio; tensioni speciali a richiesta. Accessori a richiesta per modelli 12 - 22. Applicazione tagliamozzarella con tramoggia e cono. Applicazione pas-sapomodori.

This unit is built to fulfil nowadays needs of hotels, restaurants and communities. Ideal for mince any type of meat and grate cheeses, bread etc. Fairing and hopper in stainless steel 18/8; protection grid on the grater with microswitch; group mincer in stainless steel AISI 304; grater roll long life cylinder in special steel; card low tension 24 V; safety microswitch installed on pressure; oil-bath speed reducer; special voltage on require. Optional on require for model 12-22. Mozzarella cutter. Tomato liquidizer.



Codice Code	Modello Model	Tensioni Voltages	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Prod./h (carne/formaggio) h/out put (meat/cheese)	Motore Power Hp - Kw	Peso Weight Kg.
0298*	TSB 8	230 - 50 Hz	270 X 260 X 360	30	0,5 - 0,38	9
0302	TSB 12	230/400 - 50 Hz	370 X 220 X 440	200	1 - 0,75	19
0303	TSB 22	230/400 - 50 Hz	435 X 220 X 430	300	1,5 - 1,10	22
0299*	TGB 8	230 - 50 Hz	390 X 270 X 360	30/50	0,5 - 0,38	10
0300	TGB 12	230/400 - 50 Hz	550 X 270 X 460	200/70	1 - 0,75	23
0301	TGB 22	230/400 - 50 Hz	610 X 270 X 460	300/70	1,5 - 1,10	27

*I modelli TSB/TGB 8 sono realizzati con carenatura in alluminio lucidato e gruppo di macinazione in alluminio alimentare

*Models TSB/TGB 8 are made with aluminium polished fairing and aluminium feed group mincer