



TCG12MN

## Descrizione

**made in Italy**

Tutta la serie dei tritacarne e tritacarne grattugia sono realizzati con struttura in alluminio pressofuso lucidato.

**Gruppo macinazione in acciaio inossidabile AISI 304**, completamente asportabile e smontabile dal corpo macchina per essere lavati in lavastoviglie, quindi molto igienico e pratico.

Motore ventilato.

Riduttore tritacarne a bagno d'olio.

**In dotazione, piastra con foro  $\varnothing$  6 mm** e coltello inox, tramoggia capiente e scodella raccolta in acciaio inox, pressore e piatto di raccolta inox.

Sulle grattugie vengono montati i rulli in acciaio trattati per uso alimentare.

Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.

Grata di protezione all'uscita del prodotto.

In regola con le normative vigenti.

Tutti i tritacarne possono utilizzare piastre con fori uguali o minori di 8 mm.

### **TCG 12 MN**

Tritacarne – Grattugia

Potenza 1 Hp

Bocca  $\varnothing$  70 mm

Bocca grattugia 140 x 80 mm

Alimentazione 230V

### **MARCHIO CE**

### **Caratteristiche tecniche :**

- Tipologia: combinato
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1 Hp
- Produzione oraria Kg: 200 carne/50 formaggio

- Giri motore/minuto: 1400
- Dimensioni: 550 x 270 x 460 mm (L x P x H)
- Peso: 23 Kg
- Diametro bocca: 70 mm

## Accessori:

### **ACCTRI 121**

Applicazione passapomodoro

### **ACCTRI 122**

Piastra foro ø 2 mm

### **ACCTRI 123**

Piastra foro ø 2,5 - 3 mm

### **ACCTRI 124**

Piastra foro ø 3,5 mm

### **ACCTRI 125**

Piastra foro ø 4,5 - 6 - 8 mm

### **ACCTRI 126**

Coltelli

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso