



SERIE RETRÒ MIGNON

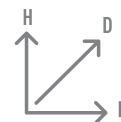
RETRÒ MIGNON MODELS

- Apparecchi per uso semiprofessionale e domestico
 - Ideale per abitazioni e piccoli ristoranti
 - Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
 - Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
 - Robusto motore a induzione di produzione nazionale
 - Termica di protezione
 - Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in alluminio o in acciaio inox
 - Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm
 - Dimensioni scarico tritacarne 60 mm
 - Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie
 - Tramoggia in acciaio inox
 - Rullo grattugia in acciaio
 - Disponibile in AISI 304
 - Micro di protezione al carico della bocca grattugia
 - Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox
 - Scodella raccolta formaggio inox
 - Pestello in ABS
 - Comandi a 24 volt
 - Norme CE
 - Fabbricata in Italia
- Household and semi-professional equipment
 - Ideally suited for the small restaurants and home use
 - Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
 - Speed reducer with oil immersed gears
 - Italian make heavy duty induction motor
 - Thermal protection
 - Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit available in stainless steel or aluminium
 - Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm
 - Output mouth dimensions: 60 mm
 - Stainless steel self-sharpening draw-plates
 - Stainless steel hopper
 - Stainless steel grating roll
 - AISI 304 option is also available
 - Safety micro switch placed on the mouth inlet
 - Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
 - Stainless steel cheese bowl
 - ABS pestle
 - 24 volt controls
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



TS 8R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	80
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	15
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø60
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	9,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	10,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 310 H. 370



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 270 mm
H. 360 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



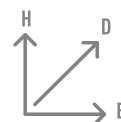
Ghisa - Cast Iron



Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TG 8R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Giri/m tritacarne <i>Screw revolution (RPM)</i>	80
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	15
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø60
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	10,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	11,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 300 D. 390 H. 370



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 260 mm
D. 380 mm
H. 360 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



Alluminio - Aluminium



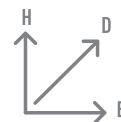
Ghisa - Cast Iron



Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

GM R

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,38 (0,50)
Gir/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	30
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	110x65
Rullo punzonato grattugia <i>Stamped grater roll (mm)</i>	110x60
Peso netto monofase <i>Net weight single phase (kg)</i>	8,0
Peso lordo monofase <i>Gross weight single phase (kg)</i>	9,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 260 D. 300 H. 360



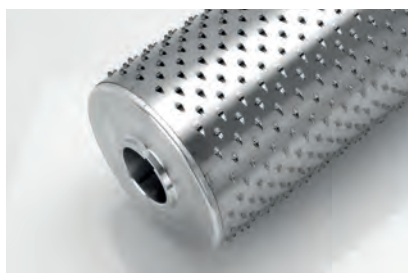
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 170 mm
D. 280 mm
H. 310 mm

RETRO SLICING
MACHINES

APPLICAZIONI

ACCESSORIES



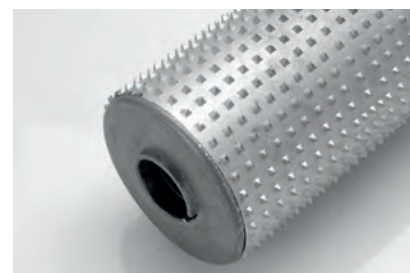
RULLO STANDARD

Realizzato in acciaio ferroso, presenta le punte affilate ed adatto a pane o parmigiano stagionato.
Ironed steel drum (supplied as standard): features sharp ends. Only suitable for grating hard cheese (i.e. parmesan) and bread.



RULLO INOX

Rullo interamente in acciaio inox AISI 304, presenta punte affilate.
S/steel drum: entirely made of stainless steel features sharp ends.



RULLO FRESATO

Realizzato in acciaio inox non presenta punte affilate, ma ha dei tronchi di cono adatti a parmigiano poco stagionato, come Pecorino romano o pecorino sardo. Il tipo di grattugiato realizzato è molto simile a quello che si ottiene con la Grattugia a mano.
Milled drum: made of s/steel comes with cone shaped ends. Suitable for grating not too matured cheese (i.e. pecorino romano/sardo). Features coarse grating.

