



GRUPPO  
MACINATRICE  
ASPONTABLE  
EASY  
REMOVABLE  
MINI UNIT

VEGA DI  
ALLUMINIO  
PRESSOFUSO  
PRESSURE  
DIE CAST  
ALUMINIUM  
BRONZE

ROLLO IN  
ACCIAIO  
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
GRATING  
ROLL





## TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TG

MEAT MINCER AND GRATER TG MODELS

- 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 120x52 mm
- Dimensione scarico 8/Ø 60 mm 12/Ø 70 mm 22/Ø 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 TG8 consigliato per uso domestico e piccole attività
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

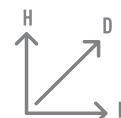
- Professional equipment
- Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
- Made from pressure die cast aluminium alloy
- AISI 304 stainless steel plated motor body
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make asynchronous motor - Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing 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: 8/Ø 60 mm - 12/Ø 70 mm - 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 TG8 is recommended for home use and small business use
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



### TG 8

<b>Alimentazione</b> Power supply (Volt/Hz)	230/50
<b>Potenza</b> Motor power (Kwatt/Hp)	0,38 (0,50)
<b>Giri/m tritacarne</b> Meat mincer (RPM)	80
<b>Giri/m grattugia</b> Grater (RPM)	1400
<b>Produzione oraria tritacarne</b> Meat mincer production per hour (kg)	15
<b>Produzione oraria grattugia</b> Grater production per hour (kg)	30
<b>Bocca d'uscita tritacarne</b> Meat mincer Mouth (mm)	Ø60
<b>Bocca grattugia</b> Grater Mouth (mm)	110x65
<b>Piastra in dotazione</b> Standard plate (mm)	Ø6
<b>Peso netto monofase</b> Net weight single phase (kg)	10,0
<b>Peso lordo monofase</b> Gross weight single phase (kg)	11,0
<b>Dimensione imballo</b> Packing dimensions (mm)	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

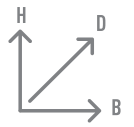
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

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

## TG 12

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
<b>Giri/m tritacarne</b> <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
<b>Giri/m grattugia</b> <i>Grater (RPM)</i>	1400
<b>Produzione oraria tritacarne</b> <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
<b>Produzione oraria grattugia</b> <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
<b>Bocca d'uscita tritacarne</b> <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
<b>Bocca grattugia</b> <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
<b>Piastra in dotazione</b> <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	22,0/20,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 290 D. 600 H. 430



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 200 mm  
D. 550 mm  
H. 460 mm

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

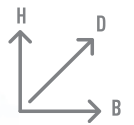
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

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

## TG 22

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
<b>Giri/m tritacarne</b> <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
<b>Giri/m grattugia</b> <i>Grater (RPM)</i>	900
<b>Produzione oraria tritacarne</b> <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
<b>Produzione oraria grattugia</b> <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
<b>Bocca d'uscita tritacarne</b> <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
<b>Bocca grattugia</b> <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
<b>Piastra in dotazione</b> <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	27,0/25,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	30,0/28,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 290 D. 720 H. 440



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 220 mm  
D. 610 mm  
H. 460 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