

TG 12 R



- Macchinario per uso professionale
- 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: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox
- Trafile 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

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt /Hz)	230/50 – 230-400/50
Potenza (Kwatt /Hp)	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne (RPM)	200
Giri/m grattugia (RPM)	1400
Produzione oraria tritacarne (kg)	200
Produzione oraria grattugia (Kg)	50
Bocca d'uscita tritacarne (mm)	ø70
Piastra in dotazione (mm)	ø6
Gruppi di macinazione	inox / alluminio / ghisa
Peso netto mono/tri fase (Kg)	22,0/22,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	25,0/25,0
Dimensioni (mm)	B. 220 D. 550 H. 460
Dimensione imballo (mm)	B. 290 D. 600 H. 430