

TRITACARNE GRATTUGIA SERIE TG
COMBO MEAT MINCER & GRATER TG MODELS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia
• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nikel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

TG 22

Bocca d'uscita tritacarne
Meat mincer barrel (mm)
Ø 82

Peso netto
Net weight (kg)
27,0 / 25,0 kg

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
D.610 / B.220 / H.460



Guarda il video
Watch the video

Table with 4 columns: Gruppo di macinazione - Mincing Groups, and 3 rows: TG 22, Inox - S/Steel, Alluminio - Aluminium, Ghisa - Cast Iron.

Table with 9 columns: Alimentazione, Potenza, Giri/m tritacarne, Giri/m grattugia, Produzione oraria tritacarne, Produzione oraria grattugia, Bocca grattugia, Piastra in dotazione. Row 1: TG 22, 230/50, 1,10, 140, 900, 300, 70, 140x80, ø6.

Table with 4 columns: Gruppo Macinazione, Mincing group, and 2 rows: TG 22 230/400V trifase, TG 22 230V monofase, FINV inversione di marcia, MRI supplemento per rullo in acciaio inox.