



TCG 22E

## TCG 12E-22E

tritacarne - grattugia  
meat grinder grater



- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.

### Versione CE:

- Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
- Comandi IP54 con NVR.

### Opzioni:

- Rullo inox per grattugia.
- Comandi con inversione.

- Traditional combined for restaurants and pizzerias.
- Polished die-cast aluminum construction.
- grating roller of steel treated for food use.
- oil bath gearbox meat grinder.
- Mouth and propeller mincer in untreated cast iron for food, on request in stainless steel AISI 304.
- S/steel plate and knife.
- optional reversing.

### CE version:

- Microwitch on the grater.
- IP54 protection rated controls and NVR device.

### Optionals:

- S/S drum.
- Reverse.



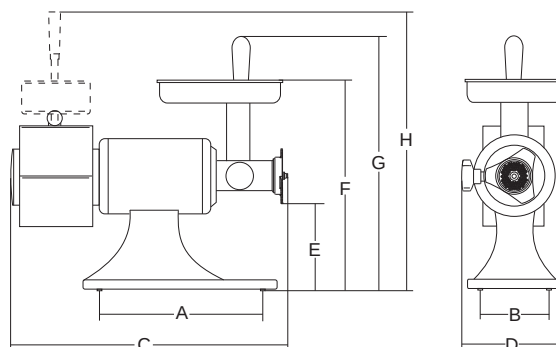
Griglia di protezione rullo  
Protection grate drum



Microinterruttore su grattugia  
Microwitch on the grater



Pulsantiera con inversione di marcia  
Push-button panel with reverse



|          |         |         |            |      | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   |    |             |    |
|----------|---------|---------|------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-------------|----|
|          | watt/HP |         | Kg/10 min. | ø mm | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm          | kg |
| TCG 12 E | 735/1   | 1ph/3ph | 25         | 4.5  | 265 | 190 | 600 | 300 | 155 | 455 | 530 | 570 | 23 | 340x620x420 | 25 |
| TCG 22 E | 800/1.2 | 1ph/3ph | 33         | 4.5  | 265 | 190 | 620 | 300 | 145 | 455 | 530 | 570 | 25 | 340x620x420 | 27 |