

Sirman Spa - V.le dell'Industria, 9/11 - Curtarolo (Italia)
 Tel. +39 049 9698666 - Fax +39 049 9698688
www.sirman.com - info@sirman.com

solo per professionisti **SIRMAN**



[Pezzi di ricambio](#) | [Manuale](#) | [Altre Info](#) | [Prezzi](#) | [Stampa](#)

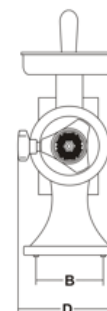
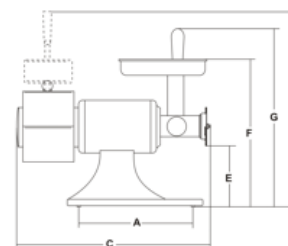
[< Lista Schede >](#)

TRITACARNE-GRATTUGIA - TCG 12 E

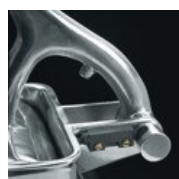
- Combinato tradizionale per ristoranti e pizzerie.
- Costruzione in alluminio pressofuso lucidato.
- Motore ventilato.
- Rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare.
- Riduttore tritacarne a bagno d'olio.
- Bocca ed elica tritacarne in ghisa trattata per uso alimentare, su richiesta anche in acciaio inox Aisi 304.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia opzionale.
- Versione CE con:
 Microinterruttore di sicurezza su leva grattugia.
 Comandi IP54 con NVR.
- Opzioni:
 Rullo inox per grattugia.
 Comandi con inversione.



Modello	TCG 12 E
Potenza	watt 735 - Hp 1
Alimentazione	230-400V/50Hz
Prod. oraria TC	kg/10 min. 25
Piastra in dotazione	mm 4,5
A	mm 265
B	mm 190
C	mm 600
D	mm 300
E	mm 155
F	mm 455
G	mm 530
H	mm 570
Peso netto	kg 21
Dim. imballo	mm 340x620x420
Peso lordo	kg 25



Griglia di protezione/Rullo inox di serie



Microinterruttore su grattugia



Opzionale: pulsantiera con inversione di marcia