

TG8 S


TG12 S



TG22 S

TG12 C

TG22 C

Swedlinghaus





TG12 S

TG12 C

GRUPPI COMBINATI SEMPLICI E CARENATI

Aluminium and s/steel combined units / Combiné hachoir à viande et râpe à fromage simple et en acier inox
Kombinierte Gruppen: standard - oder keilförmige Modelle / Grupos combinados simples y carenados

Macchina ideale per uso semi/professionale o domestico nella versione TG8S o per uso professionale dal mod. TG12S come macellerie, ristoranti, alberghi e mense. Motore asincrono ventilato con termica di protezione, ingranaggi elicoidali a bagno d’olio, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra foro 6 mm e coltello auto affilante di serie, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, e pestello in ABS, rullo in acciaio inox con trattamento ENP (Electroless Nickel Plating), contenitore pane/formaggio in acciaio inox, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca e comandi a bassa tensione. Disponibili in due diverse versioni: SEMPLICE (S) Struttura in alluminio pressofuso e lucidato e CARENATO (C) Struttura in acciaio inox.

Recommended for semi/professional/domestic use (Mod. TG8S) or professional use (from Mod. TG12S), indispensable for any restaurant, hotel, canteen. Ventilated asynchronous motor with thermal protection, helical gears in oil bath, detachable s/steel mincing unit, 6 mm holes grid plate, standard self/sharpening knife, s/steel hopper, ABS pestle, ENP (Electroless Nickel Plating) s/steel treated grater roll, bread/cheese s/steel receiving tray, food grip lever safety micro/switch, outlet mouth s/steel protection grid, low tension controls. Available in two versions: (S): polished die/cast aluminium body and (C): s/steel body

Recommandé pour l’usage semi/professionnel ou domestique (Mod. TG8S) ou professionnel (du Mod. TG12S), indispensable dans tous restaurants, hôtels et cantines. Moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, engrenages hélicoïdaux à bain d’huile, groupe mécanique en acier inox amovible, grille 6 mm, couteaux auto/aiguissant, trémie et cuve pour le pain et le fromage en acier inox, pilon ABS, rouleau en acier traité ENP (Electroless Nickel Plating), micro/interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, circuit de commande à basse tension. Disponibles en deux versions: (S): structure en aluminium poli moulé, (C): structure en acier inox

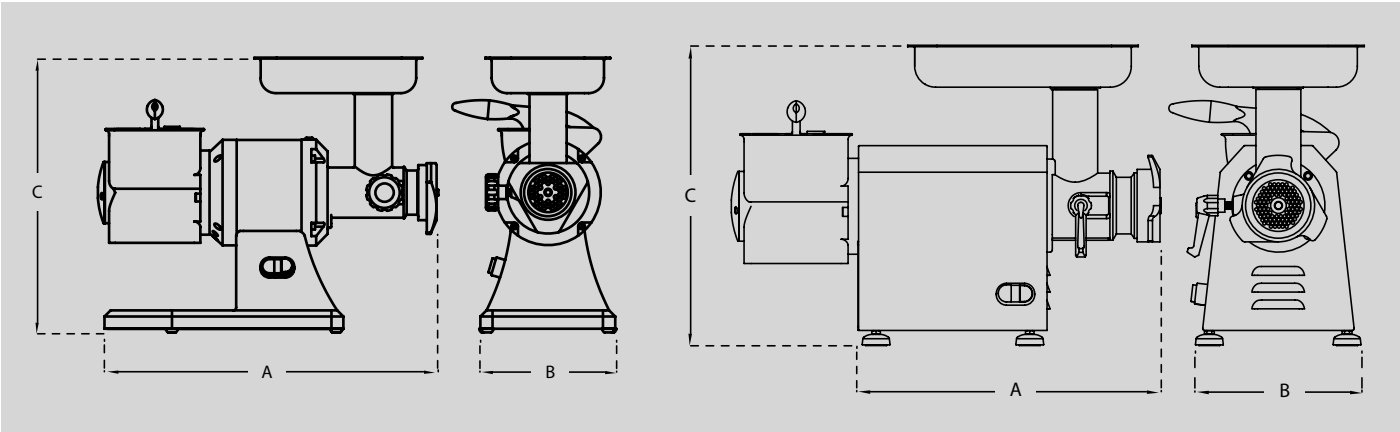
Ideale Maschine für den semiprofessionellen oder häuslichen Gebrauch in der TG8S/Version oder für den professionellen Gebrauch vom Mod. TG12S wie Metzger, Restaurants, Hotels und Kantinen. Belüfteter Asynchronmotor mit Wärmeschutz, Schrägverzahnungen im Ölbad, vollständig entfernbarer Edelstahlschleifgruppe, 6/mm/Lochplatte und selbstschärfendem Standardmesser, Edelstahltrichter und Sammelplatte sowie ABS/Stößel und Rolle in Edelstahl mit ENP/Behandlung (Electroless Nickel Plating), Brot/ oder Käsebehälter aus Edelstahl, Mikroschalter am Käseschieberhebel, Edelstahlschutzgitter im unteren Teil des Mundes und Niederspannungsregler. Verfügbar in 2 verschiedenen Versionen: SCHLICHT (S) Struktur aus Aluminiumdruckguss und poliertem Aluminium, KEILFÖRMIG (C) Edelstahlkonstruktion.

Combinación ideal para uso semi/profesional o doméstico en la versión TG8S o para uso profesional desde el Mod. TG12S en restaurantes, hoteles, comedores. Motor asíncrono ventilado con protector térmico, engranajes helicoidales en baño de aceite, grupo de picar en acero inoxidable completamente desmontable, placa de acero inoxidable con agujeros de 6 mm, cuchilla autoafilante, tolva y cuba en acero inoxidable, pilón en ABS, rodillo rallador en acero con tratamiento certificado (Electroless Nickel Plating), contenedor pan/queso en acero inoxidable, empujador con microinterruptr, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y mandos de baja tensión. Disponible en dos versiones: SIMPLE (S): estructura en aluminio pulido fundido a presión, CARENADO (C): estructura en acero inoxidable

OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)
Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI
Knives / Couteaux
Messer / Cuchillos



	TG8 S	TG12 S	TG22 S	TG12 C	TG22 C
A	380 mm	550 mm	610 mm	590 mm	610 mm
B	260 mm	200 mm	220 mm	220 mm	220 mm
C	360 mm	460 mm	460 mm	440 mm	440 mm

MODELLO	TG8 S	TG12 S	TG22 S	TG12 C	TG22 C
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE <i>Meat mincer output/h / Productivite horaire hachoir à viande Fleishwolf stundeleistung / Producción horaria picadora de carne</i>	15 kg	200 kg	300 kg	200 kg	300 kg
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA <i>Grater output/h / Productivite horaire râpe à fromage Käsereibe stundeleistung / Producción horaria ralladora</i>	30 kg	50 kg	70 kg	50 kg	70 kg
MOTORE <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw	0,75 kw	1,10 kw
BOCCA GRATTUGIA <i>Grater outlet mouth / Bouche râpe à fromage Käsereibe Öffnung / Boca ralladora</i>	110x65 mm	140x80 mm	140x80 mm	140x80 mm	140x80 mm
BOCCA TRITACARNE <i>Meat mincer outlet mouth / Bouche hachoir à viande Fleishwolf Öffnung / Boca picadora de carne</i>	ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	11 kg	22,5 kg	28 kg	26 kg	29 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	380x310x360 mm	590x300x430 mm	720x290x440 mm	720x290x440 mm	720x290x440 mm