



TRITACARNE GRATTUGIA SERIE UNIKO ENTERPRISE

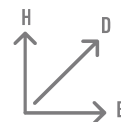
COMBO MEAT MINCER AND GRATER UNIKO ENTERPRISE MODELS

- Apparecchio per uso professionale
 - Ideale per ristoranti, alberghi, mense
 - Corpo in lega di alluminio pressofuso (TGK)
 - Struttura in lamiera di acciaio inox (TGIK)
 - Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
 - Robusto motore asincrono di produzione nazionale
 - Termica di protezione
 - Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile in acciaio inox AISI 304
 - Trafilare auto affilanti in acciaio inox di serie
 - Versione CE disponibile con inversione di marcia
 - Dimensioni alimentazione 120x52 mm
 - Dimensione scarico 12/Ø 70 mm 22/Ø 82 mm
 - Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
 - Pestello in ABS
 - Micro di protezione alla bocca grattugia
 - Grata in acciaio inox allo scarico della grattugia
 - Comandi a 24 volt
 - Norme CE
 - Fabbricato in Italia
- Professional equipment
 - Ideally suited for hotels, restaurants, tables, etc
 - Pressure die cast aluminium alloy cover casing (TGK)
 - Structured in stainless steel plating (TGIK)
 - Speed reducer with oil immersed gears
 - Heavy duty Italian make asynchronous motor
 - Thermal protection
 - AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
 - Stainless steel self-sharpening draw-plates included
 - Gear inversion option available on the CE models
 - Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
 - Output mouth dimensions: mod.12/Ø 70 mm. - mod.22/Ø 82 mm
 - Stainless steel tray and hopper
 - ABS pestle
 - Safety micro switch placed on the mouth inlet
 - Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
 - 24 volt controls
 - CE approved
 - Proudly Made in Italy



TGK 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	25,0/23,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 610 mm
H. 470 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

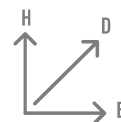
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGK 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	29,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	32,0/30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 240 mm
D. 670 mm
H. 500 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

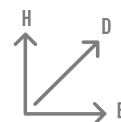
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGIK 12

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	200
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	1400
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	200
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	50
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø70
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	28,0/26,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 640 mm
H. 430 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

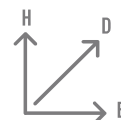
Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069

TGIK 22

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
Giri/m tritacarne <i>Meat mincer (RPM)</i>	140
Giri/m grattugia <i>Grater (RPM)</i>	900
Produzione oraria tritacarne <i>Meat mincer production per hour (kg)</i>	300
Produzione oraria grattugia <i>Grater production per hour (kg)</i>	70
Bocca d'uscita tritacarne <i>Meat mincer Mouth (mm)</i>	ø82
Bocca grattugia <i>Grater Mouth (mm)</i>	140x80
Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	29,0/27,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	32,0/30,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 280 D. 720 H. 440



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 220 mm
D. 660 mm
H. 430 mm

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

Alluminio - Aluminium

Ghisa - Cast Iron

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069
Mincing groups composition on page 069