



TS 12 R



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 8 INOX,
altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 054
*mincing groups ENTERPRISE 8 S/STEEL model,
other mincing groups available at page 054*



TS 12 R



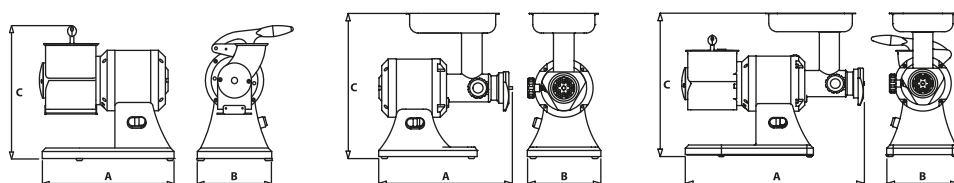
TG 12 R



GS R

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per ristoranti e macellerie in "stile"
- Corpo in lega di alluminio pressofuso e verniciato
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Robusto motore a induzione di produzione nazionale
- Termica di protezione
- Gruppo macinazione carne "enterprise" asportabile
- In ghisa alimentare o acciaio inox
- Dimensioni carico tritacarne 52x120 mm
- Dimensioni scarico tritacarne 70 mm
- Trefile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia in acciaio inox
- Rullo grattugia in acciaio
- Disponibile in AISI 304
- Micro di protezione al carico della bocca grattugia
- Grata di protezione allo scarico della bocca grattugia in acciaio inox
- Scodella raccolta formaggio inox
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Produzione italiana

- Professional equipment
- Particularly suitable for "stylish" restaurants and butcheries
- Pressure die cast aluminium alloy and varnished case
- Speed reducer with oil immersed gears
- Italian make heavy duty induction motor
- Thermal protection
- Easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit
- Available in cast iron or stainless steel
- Loading meat inlet dimensions: 52x120 mm
- Output mouth dimensions: 70 mm
- Stainless steel self-sharpening draw-plates
- Stainless steel hopper
- Stainless steel grating roll
- AISI 304 option is also available
- Safety micro switch placed on the mouth inlet
- Safety Stainless steel protection grid placed at the bottom of the grating mouth
- Stainless steel cheese bowl
- ABS pestle
- 24 volt controls
- Proudly Made in Italy



	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m tritacarne Meat mincer RPM	Giri/m grattugia Grater RPM	Produzione oraria tritacarne Meat mincer production per hour	Produzione oraria grattugia Grater production per hour	Bocca tritacarne Meat mincer mouth	Bocca grattugia Grater mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp			kg	kg	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TS 12 R	370	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	----	200	----	ø70	----	ø 6	19,0	460x250x370	21,0
TG 12 R	550	220	460	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	1400	200	50	ø70	140x80	ø 6	22,0	600x290x430	25,0
GS R	380	220	380	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	----	1400	----	50	----	140x80	----	18,0	400x310x400	20,0



AFFETTATRICI RETRÒ GRAVITÀ Serie 275 300 330 350

RETRÒ GRAVITY MEAT SLICER 275 300 330 350 MODELS

275 GR



300 GR



330 GR



350 GR

275 300

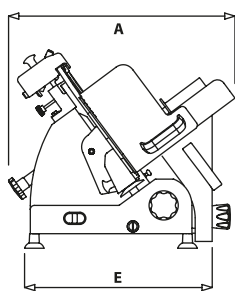
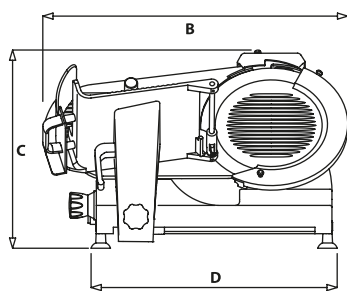
- Macchine per uso professionale
- Destinate a macellerie, comunità, hotel, alberghi, ristoranti
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama forgiata di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Supporto vela maggiorato
- Ampio piatto porta salumi
- Curata nei dettagli
- Priva di spigoli
- Protezione in plastica al carrello
- Trasmissione con robusta cinghia in poliester
- Scheda elettrica a 24 volt
- Interruttore digitale
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbriata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for hotel, pub, snack bar, café, club, restaurants, butcheries, etc
- Made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make forged blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage
- Capacious food plate
- High quality gravity feed slicer
- No Sharp corners slicer
- Safety carriage plastic cover
- Powerful polyester belt driven transmission
- 24 volt. Low tension card
- Digital ON/OFF switch
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy

330 350

- Macchine affetta salumi professionali
- Destinate a macellerie, supermarket, grandi comunità
- Fusione in lega di alluminio anodizzato
- Motore asincrono ventilato
- Lama tornita di produzione nazionale
- Anello di protezione alla lama
- Boccole carrello autolubrificanti
- Blocco al carrello come da normativa
- Protezione al carrello in plexiglas
- Supporto vela maggiorato
- Vela spessore 15mm. (unica in Italia)
- Ampio piatto porta salumi
- Priva di spigoli
- Curata nei dettagli
- Trasmissione a cinghia in poliester
- Affilatoio incorporato
- Norme CE
- Fabbriata in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc
- Heavy duty slicer made from highly polished anodised food-grade aluminium
- Ventilated asynchronous motor
- Italian make turned blade
- Blade safety ring
- Permanently lubricated carriage ball bearings
- CE approved carriage locking
- Safety carriage plexiglass cover
- 15 mm. fence thickness (sole in Italy)
- Capacious feeding pan
- No Sharp corners slicer
- High quality gravity feed slicer
- Powerful polyester belt driven transmission
- Sharpening accessory included
- CE approved
- Proudly Made in Italy



	ø Lama ø Blade size	A	B	C	D	E	Corsa carrello Carriage sliding	Cap. taglio Cutting capacity	Spessore taglio Slice thickness	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm
275 GR	275	500	630	420	470	320	270	230x160	15,0	230/50 - 230-400/50	0,27 (0,35)	22,0	650x570x520
300 GR	300	500	630	420	470	320	270	230x160	15,0	230/50 - 230-400/50	0,27 (0,35)	23,0	650x570x520
330 GR	330	500	780	480	600	420	330	240x250	15,0	230/50 - 230-400/50	0,38 (0,50)	38,0	800x700x620
350 GR	350	500	800	480	600	420	330	240x250	15,0	230/50 - 230-400/50	0,38 (0,50)	40,0	800x700x620