

ANGELOPO



---

TRITACARNE - GRATTUGIA



Modello	TG12 - TG12X	TC22S
Bocca	12	22
Motore HP	1	1,5
Funzionamento elettrico	400/3/50 Hz	400/3/50 Hz
Prod./h tritacarne kg	160	200
Prod./h grattugia kg	20	
Dimensioni cm	67 x 24 x 43 h	27 x 37 x 44h

#### TRITACARNE mod. TC22S

- Carrozzeria in acciaio inox. 18-10 satinato
- Motoriduttore a bagno d'olio, con motore da HP 1,5
- Imbuto tritacarne, vaschetta raccolta prodotto, gruppo di macinazione in acciaio inox. 18-10
- Realizzazione a norma CE e bocca tritacarne conforme al D.P.R. 547/55
- Comandi a volt 24, con inversione di marcia
- Coltello tritacarne in acciaio inox. autoaffilante a piastra forata del 22 in acciaio inox. con fori diam. mm. 5,6
- Pestello spingicarne in PVC per uso alimentare.



#### TRITACARNE - GRATTUGIA mod. TG12 - TG12X

##### CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

- Corpo in fusione di alluminio ricoperto con lastra di acciaio inox. 18-10 lucidato e basamento in fusione di alluminio lucidato
- Corpo grattugia in fusione di alluminio lucidato e rullo in alluminio anodizzato con dentini in acciaio inox. Aisi 304, completo di microinterruttore di sicurezza sul pressore e griglia inferiore
- Motoriduttore a bagno d'olio, con motore da HP.1
- Realizzazione a norme CE e bocca tritacarne conforme al D.P.R. 547/55
- Comandi a Volt 24
- Coltello tritacarne in acciaio inox autoaffilante a piastra forata in acciaio inox. del 12 con fori diam. 5,6 mm
- Pestello spingicarne in PVC per uso alimentare.

##### MODELLO TG12:

- Imbuto tritacarne in acciaio inox. Aisi 304 di forma circolare, piatti di raccolta prodotto in acciaio inox Aisi 304
- Gruppo macinazione carne in ghisa stagnata, con volantino di alluminio anodizzato.

##### MODELLO TG12X:

- Imbuto tritacarne e vaschetta raccolta carne di forma rettangolare con piatto raccolta prodotto grattugiato di forma circolare, entrambi realizzati in acciaio inox. 18-10
- Gruppo macinazione carne in acciaio inox. Aisi 304.



I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti, senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice, alle usuali modifiche tecniche e di design che, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali, potranno apparire opportune per il miglioramento del servizio.

Quality System Certified  
UNI EN ISO 9001



Certification n° CSQ 9190.ANPO

**ANGELO PO**

ANGELO PO Grandi Cucine S.p.A.  
41012 CARPI (MO) ITALY  
S/S Romana Sud, 90/F  
Tel. +39/059/639411 - Fax +39/059/642499  
<http://www.angelopo.it>  
e-mail: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)