

 **OMEGA**<sup>®</sup>  
FOODTECH



**TG 22**

**TRITACARNE GRATTUGIA**  
Per tritare la carne e per grattugiare formaggi duri, pane, mandorle, ...  
Costruzione in lega di alluminio lucidata ed anodizzata.  
Rullo grattugia in acciaio fresato e ricoperto di cromo duro.  
Tritacarne bocca 22 Enterprise, gruppo macinazione del tritacarne e bacinelle in acciaio INOX AISI 304.  
Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.  
Macchina rispondente alla Direttiva Macchine 98/37/CEE e alle norme specifiche per i tritacarne.  
Comandi con dispositivo N.V.R.

**MINCER GRATER**  
For mincing meat and grating hard cheese, bread, almonds, ...  
Made of aluminium alloy polished and anodised.  
Grater drum made of milled steel and hard chromium plated.  
Enterprise mincer barrel size 22, mincing unit, feed pan and tray made of stainless steel AISI 304.  
For retail and collective catering.  
Machine complies with Machine Directive 98/37/EEC and the specific regulations for mincers.  
Controls with N.V.R. device

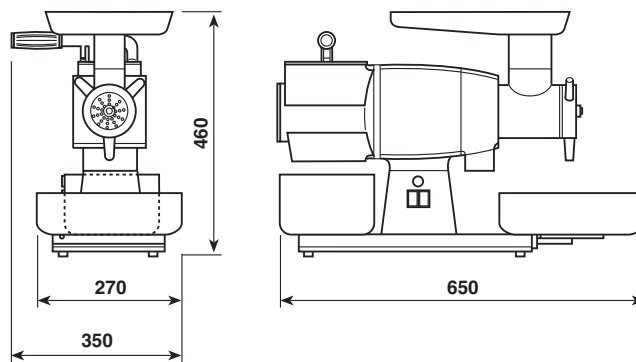
**FLEISCHWÖLF / REIBE**  
Zum Zerkleinern von Fleisch und Reiben von Hartkäse, Brot, Mandeln, ...  
Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert. Die Reibrolle besteht aus gefraestem Stahl und ist hartverchromt.  
Fleischwolfgröße Enterprise 22. Heckvorrichtung des Fleischwolfes und Schalen aus Edelstahl AISI 304.  
Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.  
Die Maschine entspricht der Maschinenrichtlinie 98/37/EWG und der Norm für Fleischwölfe. Ein-Aus Drucktaste

**HACHOIR RÂPE**  
Pour hacher la viande et pour râper les fromages durs, le pain, les amandes...  
Construction en alliage d'aluminium poli et anodisé.  
Rouleau râpe en acier fresé recouvert avec chrome dur.  
Bouche hachoir Enterprise 22, groupe de mouture et trémies en acier INOX AISI 304.  
Pour le détail et la restauration collective.  
Machine conforme à la Directive machines 98/37/CEE et aux normes spécifiques pour les hachoirs.  
Boutons Demarrage-Arrêt

**PICADORA DE CARNE Y RALLADORA**  
Para picar carne y rallar quesos duros, pan, almendras, etc.  
Estructura de aleación de aluminio lustrada y anodizada.  
Rodillo rallador fresado de acero revestido de cromo duro.  
Picadora de carne boca 22 Enterprise, grupo de trituración de la picadora de carne y cubetas de acero inoxidable AISI 304.  
Para venta minorista y restauración colectiva.  
Máquina conforme a la Directiva Máquina 98/37/CEE y a las normas específicas para las picadoras de carne.  
Mandos con dispositivo N.V.R.

**Specifiche tecniche / Technical specifications**

	TG 22
bocca, barrel, Schneidsatz, bouche, boca	22
bocca grattugia, grater feed opening, Einfuellorffnung, bouche râpe, boca ralladora	135x75 mm
n° di giri, r.p.m., Drehzahl, tours par minute, vueltas por minuto	1.500 r.p.m
motore, motor, Motor, moteur, motor	0,95 (1,30) kW (HP)
produzione tritacarne, mincer output, Leistung des Wolfes, production du hachoir, producción picadora	160 kg/h
produzione grattugia, grater output, Leistung der Reibe, production râpe, producción ralladora	100 kg/h
peso netto, net weight, Nettogewicht, poids net, peso neto	33 kg



Nota: i dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso / Specifications and other features are subject to change without notice (02/13)