

TRITACARNE - GRATTUGIA - ABBINATO

MEAT MINCER - CHEESE GRATER - COMBINED
HACHOIR A VIANDE - RAPE-FROMAGE - COMBINÉ



modello **12GF • 12AF**



tritacarne 12 GF Unger
meat mincer
hachoir à viande



tritacarne 12 GF
meat mincer
hachoir à viande



grattugia 12 GF
cheese grater
rape-fromage





abbinato tritacarne-grattugia 12AF
combined meat mincer-cheese grater
combiné hachoir à viande-rape-fromage


imbuti
funnels
tremies




passapomodoro mod. 12
tomato pulper mod. 12
passe-tomates mod. 12




TRITACARNE 12GF


 **Eccezionale apparecchio tritacarne, compatto, robusto, di facile impiego.** Un vero gioiello di praticità: un grande lavoratore indistruttibile. Completamente realizzato in struttura di alluminio pressofuso e acciaio inox ha un design semplice ed elegante. Questo apparecchio è apprezzato dal Nord America al Sud Africa. Sempre al passo con i tempi, ma con la forza dell'esperienza del passato, il tritacarne 12GF è l'innovazione legata alla tradizione. Queste alcune caratteristiche che lo contraddistinguono: termica di protezione di serie, blocco macinazione completamente asportabile dal corpo macchina per un'accurata pulizia, piatto raccolta, tramoggia, trafilare, viti e perni di serie completamente in acciaio inox, isolamento stagno del basamento. Gruppo macinazione completamente Inox.

 **Extraordinary meat grinding equipment: small, strong, user friendly.** A real practical jewel: an indestructible hard worker. Completely built of die cast aluminum and stainless steel structure; it has a simple and elegant design. This equipment is highly appreciated from North America to South Africa. Always keeping up with the times but with the strength of past experience, 12GF meat grinder is an innovation bound to tradition. These are some of its specific features: overload protection included in standard supply, grinding unit can be completely removed from machine body for accurate cleaning, collection tray, hopper, screws and pins included in standard supply are completely made of stainless steel, watertight base. Mincing group completely in stainless steel.

 **Ce hachoir à viande exceptionnel: compact, robuste et facile à utiliser.** C'est un véritable bijou de praticité: un grand travailleur, indestructible. Entièrement réalisé en aluminium moulé sous pression et en acier inox, il offre un design à la fois simple et élégant. Cet appareil est apprécié de l'Amérique du Nord à l'Afrique du Sud. Toujours très actuel, mais avec la force de l'expérience du passé, le hachoir à viande 12GF est le symbole même de l'innovation liée à la tradition. Voici quelques-unes de ses caractéristiques : protection thermique en standard, bloc de broyage entièrement détachable du corps de la machine afin d'assurer un nettoyage soigné, plat récupérateur, trémie, filières, vis et pivots en standard, entièrement réalisés en acier inox, isolation étanche du socle. Group de hâchage complètement en acier Inox.

GRATTUGIA 12GF

 **La grattugia professionale GF, assemblata con materiali ad alta tecnologia, è un elegante apparecchio di semplice utilizzo.** Indispensabile in qualsiasi moderna cucina, può grattugiare qualsiasi tipo di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. Realmente in grado di poter risolvere qualsiasi richiesta dei nostri utenti e le varie esigenze di spazio per il lavoro. Possibilità di alternare vari tipi di rullo con taglio semplice, doppio, fresato. Grata di protezione in acciaio allo scarico e interblocco al carico del formaggio per evitare il contatto con gli organi in movimento. Motore ventilato con termica di serie. Interruttore protetto da membrana in lattice di gomma. Protezione in plastica tra carcassa motore e basamento per evitare infiltrazioni nel apparato elettrico. Design del manico grattugia studiato per una presa efficace. Rullo grattugia acciaio inox. In regola con le normative vigenti.

 **The GF professional grater, assembled with high technology materials is an elegant machine that can be easily used.** Indispensable in any modern kitchen, it can grate any type of hard cheese, bread nuts, cookies. They can really satisfy any user request and the different working space needs. Different type of roles can be alternated with simple, double or milling cuts. Steel output protection grid and cheese input interlock to avoid contact with moving devices. Ventilated motor with heat sensor included in standard supply. Switch protected by a rubber latex membrane. Plastic protection between motor frame and

base to avoid infiltration in the electrical equipment. Grater handle designed for an efficient hold. Roll cheese grater in stainless steel. In conformity with norms in force.



La râpe professionnelle GF, réalisée avec des composants qui sont le fruit d'une haute technologie, est un appareil élégant et simple à utiliser. Indispensable dans toutes les cuisines modernes, elle peut râper n'importe quel type de fromage dur, du pain, des fruits secs, des biscuits. Elle est réellement à même de répondre à toutes les exigences de nos utilisateurs et de résoudre tous les problèmes de place à disposition pour travailler. Il est possible d'alterner différents types de rouleau à coupe simple, double, fraisée. Une grille de protection en acier est présente sur la sortie tandis qu'un dispositif de verrouillage situé dans la zone d'introduction du fromage permet d'empêcher tout contact avec les organes en mouvement. Moteur ventilé équipé d'une protection thermique en standard. Interrupteur protégé par une membrane en latex de caoutchouc. Une protection en plastique située entre la carcasse du moteur et le socle permet d'empêcher les infiltrations dans le circuit électrique. Le design du manche de la râpe a été spécialement étudié pour garantir une prise efficace. Rouleau du râpe-fromage en acier inox. Cet appareil est conforme aux réglementations en vigueur.

ABBINATO 12AF



Apparecchio multifunzione indispensabile in qualsiasi moderna cucina. Robusto, forte, instancabile lavoratore è in grado di soddisfare le richieste anche dei più esigenti "addetti ai lavori". Velocissimo come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; funzionale e veloce grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Un apparecchio insostituibile per lavorare nel migliore dei modi vari alimenti per ottenere condimenti, insaccati, ragù. Genialmente versatile dà anche la possibilità di tagliare alcuni formaggi morbidi come la mozzarella o di ottenere vari tipi di pasta. Blocco macinazione inox asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore. Rullo grattugia acciaio inox. In regola con le normative vigenti.



Multipurpose equipment, indispensable in any modern kitchen. A strong and hard worker; it is able to satisfy the needs of the most demanding experts. A fast meat grinder for pork, beef, white meat and game; fast and functional grate for ripe cheese, bread, cookies and nuts. An indispensable machine that processes different foods and obtains seasonings, sausages and Bolognese sauce. Ingeniously versatile; it can cut some soft cheeses like mozzarella and it can produce several types of pasta. The grinding unit in stainless steel can be easily removed for simple cleaning. The grater output is protected with a grid and an interlock is started when the presser safety limit is exceeded. Roll cheese grater in stainless steel. It observes norms in force.



Appareil multifonctions indispensable dans toute cuisine moderne. Robuste, fort, travailleur infatigable, il est à même d'apporter des réponses appropriées à tous les professionnels, mêmes aux plus exigeants. Très rapide comme hachoir à viande pour les viandes de porc, de bœuf, la volaille et le gibier; râpe fonctionnelle et rapide pour fromages durs, pain, biscuits, fruits secs. Cet appareil est irremplaçable pour traiter de la meilleure façon différents aliments afin de confectionner condiments, saucisses et saucissons, sauces bolonaises. Génialement polyvalent, il permet également de couper plusieurs fromages à pâte molle tels que la mozzarella, ou d'obtenir différents types de pâte. Le bloc de broyage en acier Inox est détachable du corps de l'appareil afin d'assurer un nettoyage facile. La partie râpe est protégée par une grille sur la sortie et un dispositif de verrouillage se déclenche si le seuil de sécurité du poussoir est dépassé. Rouleau du râpe-fromage en acier inox. Cet appareil est conforme aux réglementations en vigueur.

DATI TECNICI					
TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES					
MODELLO		grattugia 12GF	tritacarne 12GF	abbinato 12GF	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni • Dimensions • Dimensions 		mm	A 410 B 270 C 380	A 380 B 220 C 440	A 550 B 270 C 460
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • Package dimensions • Dimensions extérieures 		mm	A 420 B 310 C 420	A 440 B 250 C 420	A 600 B 290 C 430
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • Net weight • Poids net 		Kg	19	19	23
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza • Power • Puissance 			HP 1 kW 0,75	HP 1 kW 0,75	HP 1 kW 0,75
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Power Supply • Branchement 			230 V Mn o 400 Volt Tr 50 o 60 Hz	230 V Mn o 400 Volt Tr 50 Hz	230 V Mn o 400 Volt Tr 50 o 60 Hz
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Giri/minuto • Revolutions per minute • Tours à la minute 		rpm	1400	210	1400 grattugia 210 tritacarne
<ul style="list-style-type: none"> • Produzione oraria • Hour production • Production par heure 			130 Kg pane 100 Kg formaggio	200 Kg carne	200 Kg carne 100 Kg pane 50 Kg formaggio
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Gruppo macinazione ¥ Grinding unit ¥ Groupe de hachage 			-	acciaio inox	acciaio inox
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Carico tritacarne ¥ Meat-mincer load ¥ Charge de l'hachoir 		mm	-	52 x 120h	52 x 120h
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Scarico tritacarne ¥ Meat-mincer discharge ¥ Décharge de l'hachoir 		mm	-	Ø 70	Ø 70
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Tramoggia ¥ Hopper ¥ Trémie 		mm	-	250 x 200 x 50h inox	250 x 200 x 50h inox
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Carico grattugia ¥ Cheese-grater load ¥ Charge du râpe-fromage 		mm	140 x 85 x 100h	-	140 x 85 x 100h
<ul style="list-style-type: none"> ¥ Scarico grattugia ¥ Cheese-grater discharge ¥ Décharge du râpe-fromage 		mm	145 x 95 x 75h	-	145 x 95 x 75h
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni rullo grattugia ¥ Cheese-grater roll's dimensions ¥ Dimensions du rouleau du râpe-fromage 		mm	Ø 75 - lungh. 140	-	Ø 75 - lungh. 140
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni scodelle ¥ Bowl's dimensions ¥ Dimensions des récipients 		mm	Ø 230 - h 70 inox formaggio / cheese / fromage	250 x 200 - h 50 inox carne / meat / viande	Ø 230 - h 70 inox formaggio / cheese / fromage 250 x 200 - h 50 inox carne / meat / viande