

TRITACARNE - GRATTUGIA - ABBINATO

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



modello

8G





grattugia 8G
cheese grater
rape-fromage





tritacarne 8G
meat Mincer
hachoir de viande




abbinato tritacarne - grattugia 8G
combined meat mincer - cheese grater
combiné hachoir à viande - rape-fromage


TRITACARNE 8G


 **Piccolo apparecchio per tritare la carne di grandi prestazioni.** Destinato soprattutto a un uso domestico o semi professionale è in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa. Igienicamente studiata, ha la possibilità di separare completamente dal corpo macchina il gruppo macinazione per una pulizia più accurata oppure per essere collocato all'interno del frigorifero in attesa di essere ripulito in un secondo momento. Il gruppo di macinazione inox, inoltre può essere lavato anche in lavastoviglie. Sostituendo la trafila, con foratura diversa, è possibile ottenere vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati e svizzere. Disponibile anche il set di tubi per insaccare la carne. Una macchina, realizzata con la tecnologia del professionale, per una vera rivoluzione nell'uso domestico.

 **Small meat grinder with great performance.** It is mainly designed for domestic or semi-professional use, it can perfectly prepare any type of lean meat. Hygienically studied, the grinding unit can be completely separated from the machine body for accurate cleaning or to be placed in the refrigerator and be cleaned later. The mincing group in stainless steel can also be machine washed. Different grinding types for Bolognese sauce, meat balls, sausages and hamburgers can be obtained replacing cutting dies with different holes. The set of tubes to produce sausages is also available. A machine made with professional technology for a real revolution in domestic use.


 **Petit appareil caractérisé par de hautes performances, servant à hacher la viande.** Destiné surtout à un usage domestique ou semi-professionnel, il est à même de préparer de la meilleure façon n'importe quel type de viande. Grâce à sa conception attentive à l'aspect hygiénique, le groupe de broyage peut être séparé complètement du corps de la machine afin d'assurer un nettoyage plus soigné ou pour être mis au réfrigérateur en attendant d'être repris pour être nettoyé. Le group hâchoir en acier inoxydable peut aussi être lavé au lave-vaisselle. En remplaçant la filière, pour disposer de trous d'un autre diamètre, il est possible d'obtenir différents types de viande hachée pour confectionner sauces bolonaises, croquettes, saucisses, saucissons et biftecks hachés. Un jeu de tubes est également disponible pour confectionner saucisses et saucissons. Une machine, réalisée avec la technologie du professionnel, pour une véritable révolution de l'usage domestique.

GRATTUGIA 8G


 **Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale.** Bellissima, funzionale, pratica e grande lavoratrice. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. In regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco al pressore della grattugia che interviene dopo il superamento della soglia di sicurezza, grata in acciaio inossidabile per evitare di raggiungere gli organi in movimento. In dotazione rullo grattugia inox. Un vero e proprio piccolo capolavoro della meccanica e del design. La nostra Grattugia Mignon, già utilizzata con successo tra le pareti domestiche, può tranquillamente risolvere anche le richieste di piccole comunità, alberghi, pensioni.


 **Small grater to prepare cheese, ideal for domestic use but also indicated for semi-professional use.** Beautiful, functional, practical and a hard worker. In spite of its small dimensions it can process an exceptional quantity of product. In conformity with all norms in force, it has overload protection, an interlock at the grater presser that is started when the safety limit is exceeded, a stainless steel grid is assembled to avoid contact with moving devices. Available roll cheese grater in stainless


steel. A real mechanical and design masterpiece. Our Mignon Grater, already successfully used at home, can also solve small community, hotel and boarding house needs.

 **Cette petite râpe destinée à la préparation du fromage est idéale pour un usage domestique, mais elle est aussi indiquée pour un usage semi-professionnel.** Très belle, fonctionnelle et pratique, c'est une grande travailleuse qui, malgré ses dimensions réduites, est à même de traiter une quantité exceptionnelle de produit. Conforme à toutes les réglementations en vigueur, elle monte un moteur équipé d'une protection thermique. Un dispositif de verrouillage se déclenche si le seuil de sécurité du poussoir de la râpe est dépassé, tandis qu'une grille en acier inoxydable permet d'empêcher tout contact avec les organes en mouvement. Disponible rouleau du râpe-fromage en acier inox. Un véritable petit chef-d'œuvre de la mécanique et du design. Cette petite Râpe, déjà utilisée avec succès dans les ménages, peut aussi répondre parfaitement aux exigences des petites collectivités, des hôtels, des pensions.



ABBINATO 8G

 **Eccezionale apparecchio semi professionale indicato per usi domestici e piccole comunità.** Bello e funzionale nonostante le ridotte dimensioni, è in grado di tritare carne nelle quantità consigliate, per ottenere ragù, polpette, svizzere, insaccati. Il blocco macinazione è facilmente asportabile per una accurata e semplice pulizia. Il gruppo di macinazione inox, inoltre può essere lavato in lavastoviglie. La parte grattugia è in grado di lavorare grana, formaggi duri, biscotti, pane, frutta secca. Il pressore della grattugia monta un blocco che interrompe il funzionamento dell'apparecchio all'apertura oltre la soglia di sicurezza. Una grata di protezione in acciaio inossidabile, posizionata all'uscita della parte grattugia, impedisce di penetrare all'interno della macchina in funzione. In dotazione rullo grattugia inox. Insomma nonostante le ridotte dimensioni un vero e proprio super "elettrodomestico".

 **Remarkable semi-professional equipment indicated for domestic use and small communities.** Pleasant and functional though small, it can grind meat in the specified quantities to obtain Bolognese sauce, meatballs, hamburgers and sausages. The grinding unit can be easily removed for accurate and simple cleaning. The mincing group in stainless steel can be machine-washed. The grater can process Parmesan cheese, ripe cheese, cookies, bread and nuts. The grater presser is equipped with a unit that stops the equipment if it is opened beyond the safety limit. A stainless steel protection grid, placed on the grating part output, avoids accessing the internal part of the machine when it is operating. Available roll cheese grater in stainless steel. In conclusion, it really is a super "electrical appliance" in spite of its small dimensions.

 **Cet appareil semi-professionnel exceptionnel est indiqué pour les usages domestiques et les petites collectivités.** Beau et fonctionnel malgré ses dimensions réduites, il est à même de hacher de la viande dans les quantités conseillées pour confectionner sauces bolonaises, croquettes, biftecks hachés, saucisses et saucissons. Le bloc de broyage est aisément détachable afin d'assurer un nettoyage soigné et simple. Le group hâchoir en acier inoxydable peut aussi être lavé au lave-vaisselle. La partie râpe est à même de râper parmesan, fromages durs, biscuits, pain, fruits secs. Le poussoir de la râpe monte un dispositif de blocage qui arrête le fonctionnement de l'appareil en cas d'ouverture au-delà du seuil de sécurité. Une grille de protection en acier inoxydable, située à la sortie de la partie râpe, empêche toute introduction dans la machine en marche. Disponible rouleau du râpe-fromage en acier inox. Cet appareil, malgré ses dimensions réduites, est donc un véritable super "appareil électroménager".

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES

MODELLO		grattugia 8G	tritacarne 8G	abbinato 8G	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni • <i>Dimensions</i> • <i>Dimensions</i> 		mm	A 285 B 245 C 310	A 200 B 270 C 360	A 410 B 280 C 360
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • <i>Package dimensions</i> • <i>Dimensions extérieures</i> 		mm	A 310 B 260 C 370	A 310 B 260 C 370	A 380 B 310 C 360
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • <i>Net weight</i> • <i>Poids net</i> 		Kg	9	9	12
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza • <i>Power</i> • <i>Puissance</i> 			HP 0,5 kW 0,38	HP 0,5 kW 0,38	HP 0,5 kW 0,38
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • <i>Power Supply</i> • <i>Branchement</i> 			230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
<ul style="list-style-type: none"> • Giri/minuto • <i>Revolutions per minute</i> • <i>Tours à la minute</i> 			1400	80	1400 grattugia 80 tritacarne
<ul style="list-style-type: none"> • Produzione oraria • <i>Hour production</i> • <i>Production par heure</i> 			50 Kg pane 30 Kg formaggio	50 Kg carne	50 Kg carne 50 Kg pane 30 Kg formaggio
<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo macinazione • <i>Grinding unit</i> • <i>Groupe de hachage</i> 			-	acciaio inox	acciaio inox
<ul style="list-style-type: none"> • Carico tritacarne • <i>Meat-mincer load</i> • <i>Charge de l'hachoir</i> 		mm	-	52 x 120h	52 x 120h
<ul style="list-style-type: none"> • Scarico tritacarne • <i>Meat-mincer discharge</i> • <i>Décharge de l'hachoir</i> 		mm	-	Ø 60	Ø 60
<ul style="list-style-type: none"> • Tramoggia • <i>Hopper</i> • <i>Trémie</i> 		mm	-	Ø 160 - h 50 inox	Ø 160 - h 50 inox
<ul style="list-style-type: none"> • Contentitore formaggio • <i>Case for cheese</i> • <i>Réceptient pour fromage</i> 		mm	-	-	Ø 165 - h 60 inox
<ul style="list-style-type: none"> • Carico grattugia • <i>Cheese-grater load</i> • <i>Charge du râpe-fromage</i> 		mm	112 x 70 x 50h	-	112 x 70 x 50h
<ul style="list-style-type: none"> • Scarico grattugia • <i>Cheese-grater discharge</i> • <i>Décharge du râpe-fromage</i> 		mm	112 x 70 x 50h	-	112 x 70 x 50h
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni rullo grattugia • <i>Cheese-grater roll's dimensions</i> • <i>Dimensions du rouleau du râpe-fromage</i> 		mm	Ø 60 - lungh. 110	-	Ø 60 - lungh. 110
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni scodelle • <i>Bowl's dimensions</i> • <i>Dimensions des récipients</i> 		mm	Ø 165 - h 60 inox	-	Ø 165 - h 60 inox