

Терки-измельчители

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

TGE8/2000

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA - POWER	0,50 HP - 0,37 Kw servizio intermittente <i>intermittent service</i>
PESO - WEIGHT	15 kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	40 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 50 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 62 mm
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	110x65 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	270x440x335 h mm



Ideali per i piccoli ristoranti, pensioni, comunità, pizzerie e uso domestico, i tritacarne-grattugia TGE8/2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Costruiti in speciale lega di alluminio con carcassa inox. Muniti di riduttore a bagno d'olio (silenziosissimo) a vite senza fine. Rullo grattugia in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, rullo grattugia inox, tramoggia e bacinella raccogli formaggio inox, pestello, spina shuko.



Ideal for small restaurants, guest houses, communities, pizzerias and domestic use, the TGE8/2000 meat grinders are fully compliant with international accident prevention regulations. Made of special aluminium alloy with s/s casing. Equipped with an oil-bath (extremely quiet) worm gearbox. Stainless steel grater roller. The grinding unit, made entirely of food-grade aluminium and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. INCLUDED IN THE EQUIPMENT: self-sharpening Ø=6 mm stainless steel knife and plate, stainless steel grating roller, stainless steel hopper and cheese collecting tray, pestle, shuko plug.



Idéaux pour les petits restaurants, les pensions de famille, les collectivités, les pizzerias et l'usage domestique, les hachoirs à viande TGE8/2000 sont entièrement conformes aux réglementations internationales en matière de prévention des accidents. Fabriqué en alliage d'aluminium spécial avec un boîtier en acier inoxydable. Equipé d'un réducteur à vis sans fin à bain d'huile (extrêmement silencieux). Rouleau râpeur en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement fabriquée en aluminium de qualité alimentaire, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

INCLUS DANS L'ÉQUIPEMENT : couteau et plaque auto-affûtants en acier inoxydable Ø=6 mm, rouleau à râper en acier inoxydable, trémie et bac à fromage en acier inoxydable, pilon, bouchon shuko.

TGE12

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 kW
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	140 Kg
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 70 mm
BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	140x80 mm
PESO - WEIGHT	25 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	580x330x440 mm



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, comunità, il TRITACARNE GRATTUGIA - TGE 12 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimi, a bagno d'olio. Carcassa, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 coltello inox), imbuto per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of hotels, restaurants, boarding houses, communities, the TGE 12 meat mincer + grater is fully compliant with international safety standards. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Equipped with a helical steel reducer, very silent, in oil bath. Made of special aluminium alloy. Body, hopper and meat/cheese basin made of stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø6mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial unger mouth (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 4,5mm and 1 s/s knife), reverse gear, funnels for filling.



Construit pour répondre aux besoins modernes des hôtels, des restaurants, des pensions et des collectivités, le TGE mod. 12 est entièrement conforme aux normes de sécurité internationales. Le rouleau à râper est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre. Équipé d'une boîte de vitesses hélicoïdale en acier à bain d'huile, extrêmement silencieuse. Boîtier, trémie et bol à viande en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement réalisée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

FOURNI AVEC : couteau et grille en acier inoxydable Ø6mm auto-affûtants, trémie et bacs collecteurs de la viande/fromage en acier inox, pilon, prise shuko si monophasé.

OPTIONNEL : Bouche unger partiel (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 4,5mm, 1 couteau en acier inox), entonnoirs, inversion de marche.

TGE12/2000

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 kW
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	140 Kg
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 70 mm
BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	140x80 mm
PESO - WEIGHT	27 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	560x310x390 mm



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, comunità, il TRITACARNE GRATTUGIA - TGE 12/2000 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimi, a bagno d'olio. Carcassa, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 coltello inox), imbuti per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of hotels, restaurants, boarding houses, communities, the TGE 12/2000 meat mincer + grater is fully compliant with international safety standards. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Equipped with a helical steel reducer, very silent, in oil bath. Made of special aluminium alloy. Body, hopper and meat/cheese basin made of stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø6mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial unger mouth (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 4,5mm and 1 s/s knife), reverse gear, funnels for filling.



Construit pour répondre aux besoins modernes des hôtels, des restaurants, des pensions et des collectivités, le TGE mod. 12/2000 est entièrement conforme aux normes de sécurité internationales. Le rouleau à râper est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre. Équipé d'une boîte de vitesses hélicoïdale en acier à bain d'huile, extrêmement silencieuse. Boîtier, trémie et bol à viande en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement réalisée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

FOURNI AVEC : couteau et grille en acier inoxydable Ø6mm auto-affûtants, trémie et bacs collecteurs de la viande/fromage en acier inox, pilon, prise shuko si monophasé.

OPTIONNEL : Bouche unger partiel (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 4,5mm, 1 couteau en acier inox), entonnoirs, inversion de marche.

TGE22

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - <i>VOLTAGE</i>	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA - <i>POWER</i>	1,5 HP - 1,1 kW
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE <i>MINCER OUTPUT PER HOUR</i>	280 kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA <i>GRATER OUTPUT PER HOUR</i>	70 kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE <i>MEAT INLET</i>	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE <i>MEAT MINCER MOUTH DIAMETER</i>	Ø 82 mm
BOCCA GRATTUGIA <i>GRATER MOUTH</i>	140x80 mm
PESO - <i>WEIGHT</i>	31 kg
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	620x330x490 mm



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, comunità, il TRITACARNE GRATTUGIA - TGE 22 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimi, a bagno d'olio. Corpo in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Tramoggia e bacinella carne/formaggio in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø 6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 coltello inox), o totale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø 8 mm, 1 piastra inox Ø 4,5 mm e 2 coltelli inox) imbuti per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of hotels, restaurants, boarding houses, communities, the TGE 22 meat mincer + grater is fully compliant with international safety standards. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Equipped with a helical steel reducer, very silent, in oil bath. Body in special aluminium alloy. Motor head covered by a band of stainless steel sheet. Hopper and meat/cheese basin made of stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø 6 mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial unger mouth (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 4,5 mm and 1 s/s knife), or total unger (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 8 mm, 1 s/s plate Ø 4,5 mm and 2 s/s knives), reverse gear, funnels for filling.



Construit pour répondre aux besoins modernes des hôtels, des restaurants, des pensions et des collectivités, le TGE 22 est entièrement conforme aux normes de sécurité internationales. Le rouleau à râper est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre. Équipé d'une boîte de vitesses hélicoïdale en acier à bain d'huile, extrêmement silencieuse. Corps en alliage spécial d'aluminium. Tête du moteur recouverte d'une bande de tôle d'acier inoxydable. Trémie et bol à viande/fromage en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement réalisée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

FOURNI AVEC : couteau et grille en acier inoxydable Ø 6 mm auto-affûtants, trémie et bacs collecteurs de la viande/fromage en acier inox, pilon, prise shuko si monophasé.

OPTIONNEL : bouche unger partiel (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 4,5mm, 1 couteau en acier inox), ou unger total (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 8 mm, 1 grille en acier inox Ø 4,5 mm, 2 couteaux en acier inox) entonnoirs, inversion de marche.

TGE22/2000

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 / V 400x50x3
POTENZA - POWER	1,5 HP - 1,1 kW
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	280 kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 52 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 82 mm
BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH	140x80 mm
PESO - WEIGHT	33 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	620x310x450 mm



Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, comunità, il TRITACARNE GRATTUGIA – TGE 22 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimi, a bagno d'olio. Carcassa, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø 6 mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne/formaggio inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrassatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 coltello inox), o totale (1 piastra sgrassatrice inox, 1 piastra inox Ø 8 mm, 1 piastra inox Ø 4,5 mm e 2 coltelli inox) imbuiti per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of hotels, restaurants, boarding houses, communities, the TGE 22 meat mincer + grater is fully compliant with international safety standards. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Equipped with a helical steel reducer, very silent, in oil bath. Made of special aluminium alloy. Body, hopper and meat/cheese basin made of stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The s/s hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel and self-sharpening knife and plate Ø 6 mm, stainless steel hopper and basins for cheese and meat, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial unger mouth (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 4,5 mm and 1 s/s knife), or total unger (1 s/s precutter plate, 1 s/s plate Ø 8 mm, 1 s/s plate Ø 4,5 mm and 2 s/s knives), reverse gear, funnels for filling.



Construit pour répondre aux besoins modernes des hôtels, des restaurants, des pensions et des collectivités, le TGE 22 est entièrement conforme aux normes de sécurité internationales. Le rouleau à râper est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre. Équipé d'une boîte de vitesses hélicoïdale en acier à bain d'huile, extrêmement silencieuse. Boîtier, trémie et bol à viande en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement réalisée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

FOURNI AVEC : couteau et grille en acier inoxydable Ø 6 mm auto-affûtants, trémie et bacs collecteurs de la viande/fromage en acier inox, pilon, prise shuko si monophasé.

OPTIONNEL : bouche unger partiel (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 4,5mm, 1 couteau en acier inox), ou unger total (1 grille prédécoupe en acier inox, 1 grille en acier inox Ø 8 mm, 1 grille en acier inox Ø 4,5 mm, 2 couteaux en acier inox) entonnoirs, inversion de marche.

TGE 8

TRITACARNE+GRATTUGIA - MEAT MINCER+GRATER - HACHOIR A VIANDE+RAPE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



POTENZA - POWER	0,50 HP - 0,37 Kw servizio intermittente intermittent service
PESO - WEIGHT	12 Kg
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MINCER OUTPUT PER HOUR	30 Kg approx
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER OUTPUT PER HOUR	70 Kg approx
COLLO INGRESSO TRITACARNE MEAT INLET	Ø 50 mm
DIAMETRO BOCCA TRITACARNE MEAT MINCER MOUTH DIAMETER	Ø 62 mm
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	110x65 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	41x28x33,5h cm



Ideali per i piccoli ristoranti, pensioni, comunità, pizzerie e uso domestico, i tritacarne-grattugia TGE 8 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Costruiti in speciale lega di alluminio. Muniti di riduttore a bagno d'olio (silenziosissimo) a vite senza fine. Rullo grattugia in acciaio inox. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6 mm inox autoaffilanti, rullo grattugia inox, tramoggia e bacinella raccogli formaggio inox, pestello, shuko plug.



Ideal for small restaurants, guest houses, communities, pizzerias and domestic use, the TGE 8 meat grinders are fully compliant with international accident prevention regulations. Made of special aluminium alloy. Equipped with an oil-bath (extremely quiet) worm gearbox. Stainless steel grater roller. The grinding unit, made entirely of food-grade aluminium and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

INCLUDED IN THE EQUIPMENT: self-sharpening Ø=6 mm stainless steel knife and plate, stainless steel grating roller, stainless steel hopper and cheese collecting tray, pestle, shuko plug.



Idéaux pour les petits restaurants, les pensions de famille, les collectivités, les pizzerias et l'usage domestique, les hachoirs à viande TGE 8 sont entièrement conformes aux réglementations internationales en matière de prévention des accidents. Fabriqué en alliage d'aluminium spécial. Equipé d'un réducteur à vis sans fin à bain d'huile (extrêmement silencieux). Rouleau râpeur en acier inoxydable. L'unité de broyage, entièrement fabriquée en aluminium de qualité alimentaire, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement retirées du corps de la machine pour un nettoyage complet.

INCLUS DANS L'ÉQUIPEMENT : couteau et plaque auto-affûtants en acier inoxydable Ø=6 mm, rouleau à râper en acier inoxydable, trémie et bac à fromage en acier inoxydable, pilon, bouchon shuko.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>