

# GRATTUGIA-TRITACARNE GRUPPI COMBINATI

*dal 1950*  
**Swedlinghaus®**

SEMPLICE



CARENATO



CE

COMBINATI



Combined units - Combined meat mincer/cheese grater  
 Groupes combinés - Combiné hachoir à viande/râpe à fromage  
 Kombinierte Gruppen - Reibe / Fleischwolf  
 Grupos combinados - Máquina ralladora / picadora de carne

TG 8S    TG 22C  
 TG 12S    CS  
 TG 22S    GC  
 TG 12C    GCP

## GRUPPI COMBINATI

mod. CS • mod. GC • mod. GCP

Abbinato ideale per uso professionale come negozi, bar, alberghi. Struttura in alluminio lucidato, campane in plastica infrangibile, macchine in acciaio rettificato, manopola di regolazione spessore taglio e ferma sacchetto. Disponibile in tre diverse versioni: macinacaffè o macinapepe singolo, grattugia e macinacaffè o pepe, grattugia macinacaffè e macinapepe.

Combined unit suggested for professional use, ideal for bars, hotels, restaurants. Polished aluminium construction, unbreakable plastic jars, ground steel grinders, thickness adjustment knob, bag secure system. Available in three different versions: single coffee grinder or single pepper grinder, cheese grater with coffee grinder, cheese grater with pepper grinder, cheese grater with coffee grinder and pepper grinder.

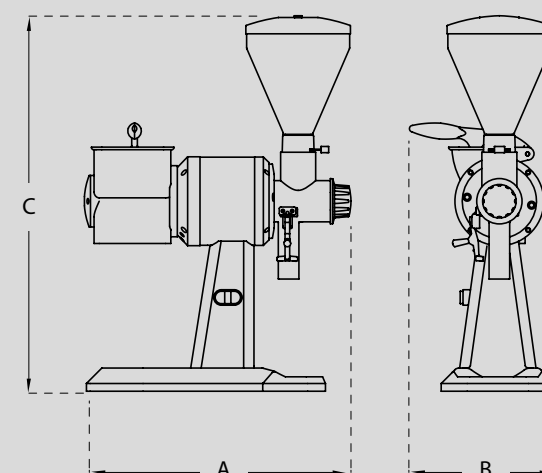
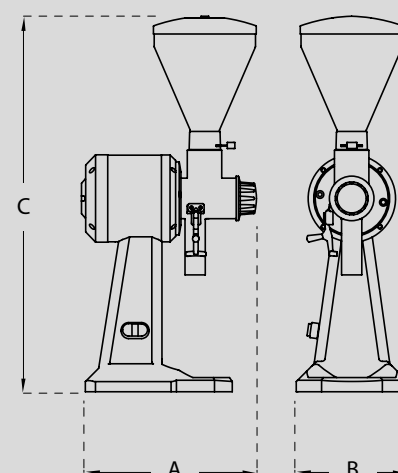
Ideale Kombination für professioneller Gebrauch, in Läden, Bars, Hotels. Struktur aus poliertem Aluminium, Glocken aus bruchfestem Plastik, Reibmühle aus geschliffenem Stahl, Einstellknopf für Schnittdicke und Beutelhalter. In drei verschiedenen Versionen erhältlich: Einzelner Kaffee- oder Pfeffermahl; Reibe und Kaffee- oder Pfeffermahl; Reibe, Kaffee- und Pfeffermahl.

Recommandé pour l'usage professionnel, indispensable dans tous bars, restaurants, hôtels. Structure en aluminium poli, cuves en plastique incassable, meule en acier rectifié, poigné pour la régulation de l'épaisseur des grains, bloque sachet. Disponible en trois versions : moulin à café ou moulin à poivre individuel, râpe à fromage avec moulin à café, râpe à fromage avec moulin à poivre, râpe à fromage avec moulin à café et moulin à poivre.

Combinación ideal para uso profesional como negocios, bares, albergos. Estructura en aluminio pulido, campanas de plástico irrompible, molinillo en acero rectificado, regulación de espesor de molido y dispositivo sujetador de bolsas. Disponible en tres versiones: molidor de café o molidor de pimienta simple, rallador y molidor de café o pimienta, rallador y molidor de café y pimienta.

**A LARGHEZZA**  
 Width / Largeur / Breite / Ancho  
**B LUNGHEZZA**  
 Length / Longueur / Länge / Largo  
**C ALTEZZA**  
 Height / Hauteur / Höhe / Altura

	CS	GC	GCP
<b>A</b>	350 mm	500 mm	650 mm
<b>B</b>	220 mm	260 mm	260 mm
<b>C</b>	720 mm	650 mm	650 mm



MODELLO	CS	GC	GCP
<b>PRODUZIONE ORARIA CAFFÈ/PEPE</b> <i>Coffee-pepper output/h/Produktivité horaire café-poivre/Kaffee-Pfeffer Stundeleistung/Producción horaria moleador de café-pimienta</i>	10 kg	10 kg	10 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA FORMAGGIO</b> <i>Cheese output/h / Productivité horaire fromage / Käse Stundeleistung / Producción horaria queso</i>	-	50 kg	50 kg
<b>MOTORE</b> <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw
<b>DIMENSIONE MOLA</b> <i>Grinder / Meules / Reibenmühle / Molinillo</i>	ø 65 mm	ø 65 mm	ø 65 mm
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	26 kg	32 kg	46 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions/Dimensions emballage Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje</i>	590x290x410 mm	700x410x510 mm	700x410x510 mm

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale  
via Enrico Berlinguer, 5  
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord  
via Puccini, 11/B  
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346  
Fax +39.(0)734.632560  
e. mail: info@swedlinghaus.it


[www.swedlinghaus.it](http://www.swedlinghaus.it)


TRITACARNE-GRATTUGIA SEMPLICE


mod.TG 8S • mod.TG 12S • mod.TG 22S


Abbinato ideale per uso semi-professionale o domestico nella versione TG8S o per uso professionale dal Mod.TG12S come ristoranti , alberghi, mense. Struttura in alluminio pressofuso lucidato con fascia in acciaio inox sul corpo motore, motore con termica di protezione, gruppo di macinazione carne in acciaio inox completamente asportabile, piastra e coltello auto affilante, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, pestello in ABS, rullo grattugia in acciaio con trattamento ENP (Electroless Nickel Plating), contenitore pane/formaggio in acciaio inox, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca e comandi a bassa tensione.

Optional: rullo acciaio inox, kit passapomodoro/passapurea, kit imbuti per insaccare, inversione di marcia.

 Suggested for semi-professional/domestic use (Mod.TG8S) or professional use (Mod.TG12S), indispensable for any restaurant, hotel, canteen. Die-cast polished aluminium structure, polished s/steel band on motor cover, motor equipped with thermal protection, detachable s/steel mincing unit, self-sharpening grid and knives, s/steel hopper and meat plate receiver, ABS pestle, steel ENP (Electroless Nickel Plating) treated grater roll, bread/cheese receiver plate, food grip lever safety micro switch, outlet mouth s/steel protection grid, low tension controls. Optional: s/steel roll, tomato strainer/purée maker kit, 3 sausage stuffer funnels kit, reverse gear.

 Recommandé pour l'usage semi-professionnel ou domestique (Mod.TG8S) ou professionnel (Mod.TG12S); indispensable dans tous restaurants, hôtel et cantines. Structure en aluminium poli moulé, bande en acier inox poli sur le couvercle du moteur, moteur avec protection thermique, groupe mécanique amovible en acier inox, grille et couteaux auto-aiguïsant, trémie et cuve en acier inox, pilon ABS. Rouleau de la râpe à fromage en acier traité ENP (Electroless Nickel Plating), cuve pour le pain/fromage en acier inox, micro-interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, circuit de commande à basse tension. Options: rouleau en acier inox, kit passe-tomates/presse-purée, kit 3 entonnoirs.

 Ideale Kombination für halbprofessioneller oder Hausgebrauch in derVersion TG8S oder für professioneller Gebrauch, Mod.TG12S, in Restaurants, Hotels, Kantinen. Struktur aus poliertem Aluminium im Spritzgussverfahren gefertigt, mit poliertem Edelstahlband auf Motorgehäuse, Motor mit Thermoschutz, Schneidsatz für Fleisch aus Edelstahl völlig abnehmbar, Platte und selbstschärfendes Messer, Trichter und Produktsammelbecken aus Edelstahl, ABS Stampfer, Reibwalze aus Stahl mit Verarbeitung elctroless nikel plating, Brot- und Käsebehälter aus Edelstahl, Mikroschalter auf dem Hebel zum Käse drucken, Schutzgitter aus Edelstahl auf dem Unterteil der Öffnung und Schaltungen mit niedriger Spannung. Optional: Edelstahlwalze, Kit zum Tomaten und Kartoffeln passieren, Kit mit Trichter zum Wurstfüllen, Umschaltung.

 Combinación ideal para uso semi-profesional o doméstico en la versión TG8S o para uso profesional desde el Mod.TG12S, como restaurantes, albergos, comedores. Estructura en aluminio fundido a presión pulido con faja en acero inoxidable en el cuerpo del motor, motor con llave térmica de protección, grupo de trituración de carne en acero inoxidable completamente desmontable, plancha y cuchilla autoafilante, tolva y bandeja de recolección en acero inoxidable, pilón en ABS, rodillo rallador en acero con tratamiento certificado (Electroless Nickel Plating), contenedor pan/queso en acero inoxidable, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y comandos a baja tensión. Opcional: rodillo de acero inoxidable, kit pisatomates/pisapuré, kit de conos para embutir, inversión de marcha.

- A

LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho
- B

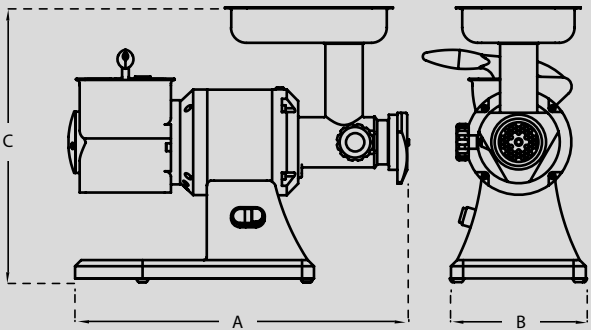
LUNGHEZZA

Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C

ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TG 8S	TG 12S	TG 22S
A	380 mm	550 mm	610 mm
B	260 mm	200 mm	220 mm
C	360 mm	460 mm	460 mm





MODELLO	TG 8S	TG 12S	TG 22S
<b>PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE</b> <i>Meat mincer output/h/Productivité horaire hachoir à viande/Fleishwolf stundeleistung/Producción horaria picadora de carne</i>	20 kg	200 kg	300 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA</b> <i>Grater output/h/Productivité horaire râpe à fromage/Käsereibe stundeleistung/Producción horaria ralladora</i>	30 kg	50 kg	70 kg
<b>MOTORE</b> <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw
<b>BOCCA GRATTUGIA</b> <i>Grater outlet mouth / Bouche râpe à fromage / Käsereibe Öffnung / Boca ralladora</i>	110x65 mm	140x80 mm	140x80 mm
<b>BOCCA TRITACARNE</b> <i>Meat mincer outlet mouth / Bouche hachoir à viande / Fleishwolf Öffnung / Boca picadora de carne</i>	ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	11 kg	22,5 kg	28 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions/Dimensions emballage/Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje</i>	380x310x360 mm	590x300x430 mm	720x290x440 mm


TRITACARNE-GRATTUGIA CARENATO


mod.TG 12C • mod.TG 22C

Abbinato ideale per uso professionale in ristoranti, alberghi e mense. Struttura in acciaio inox, motore con termica di protezione, gruppo di macinazione carne in acciaio inox completamente asportabile, piastra e coltello auto affilante, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, pestello in ABS, rullo grattugia in acciaio con trattamento ENP (Electroless Nickel Plating), contenitore pane/formaggio in acciaio inox, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca e comandi a bassa tensione. Optional: rullo acciaio inox, kit passapomodoro/passapurea, kit imbuti per insaccare, inversione di marcia.

 Suggested for professional use, indispensable for any restaurant, hotel, canteen. S/steel construction, motor equipped with thermal protection, detachable s/steel mincing unit, self-sharpening grid and knives, s/steel hopper and meat plate receiver, ABS pestle, steel ENP (Electroless Nickel Plating) treated grater roller, bread/cheese receiver plate, food grip lever safety micro switch, outlet mouth s/steel protection grid, low tension controls. Optional: s/steel roller, tomato strainer/purée maker kit, 3 sausage stuffer funnels kit, reverse gear.

 Ideale Kombination für professioneller Gebrauch, in Restaurants, Hotels, Kantinen. Struktur aus Edelstahl, Motor mit Thermoschutz, Schneidsatz für Fleisch aus Edelstahl völlig abnehmbar, Platte und selbstschärfendes Messer, Trichter und Produktsammelbecken aus Edelstahl, ABS Stampfer, Reibwalze aus Stahl mit Verarbeitung elctroless nikel plating, Brot- und Käsebehälter aus Edelstahl, Mikroschalter auf dem Hebel zum Käse drucken, Schutzgitter aus Edelstahl auf dem Unterteil der Öffnung. Schaltungen mit niedriger Spannung. Optional: Reibwalze aus Edelstahl, Kit zum Tomaten und Kartoffeln passieren, Kit mit Trichter zum Wurstfüllen, Umschaltung.

 Recommandé pour l'usage professionnel; indispensable dans tous restaurants, hôtels et cantines. Structure en acier inox, moteur avec protection thermique, groupe mécanique amovible en acier inox, grille et couteaux auto-aiguïsants, trémie et cuve en acier inox, pilon ABS. Rouleau de la râpe à fromage en acier traité ENP (Electroless Nickel Plating), cuve pour le pain/fromage en acier inox, micro-interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, circuit de commande à basse tension. Options : rouleau en acier inox, kit passe-tomates/presse-purée, kit 3 entonnoirs.

 Combinación ideal para uso profesional en restaurantes, albergos y comedores. Estructura en acero inoxidable, motor con llave térmica de protección, grupo de trituración carne en acero inoxidable completamente desmontable, plancha y cuchilla autoafilante, tolva y bandeja de recolección en acero inoxidable, pilón en ABS, rodillo rallador en acero con tratamiento certificado (Electroless Nickel Plating), contenedor pan/queso en acero inoxidable, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y comandos a baja tensión. Opcional: rodillo de acero inoxidable, kit pisatomates/pisapuré, kit de conos para embutir, inversión de marcha.

- A

LARGHEZZA

Width / Largeur / Breite / Ancho
- B

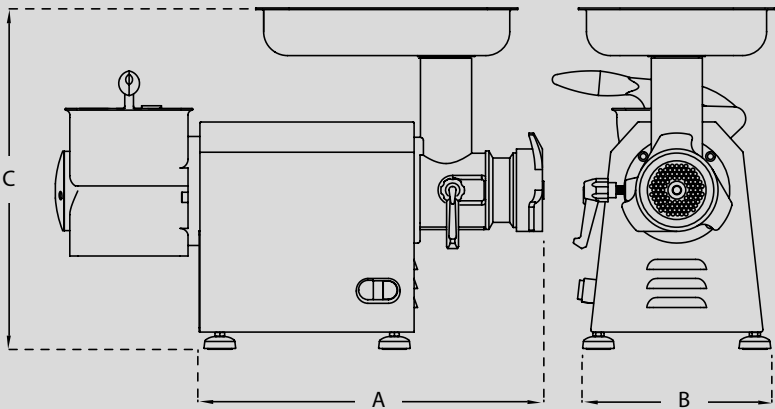
LUNGHEZZA

Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C

ALTEZZA

Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TG 12C	TG 22C
A	590 mm	610 mm
B	220 mm	220 mm
C	440 mm	440 mm



MODELLO	TG 12C	TG 22C
<b>PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE</b> <i>Meat mincer output/h/Productivité horaire hachoir à viande/Fleishwolf stundeleistung/Producción horaria picadora de carne</i>	200 kg	300 kg
<b>PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA</b> <i>Grater output/h/Productivité horaire râpe à fromage/Käsereibe stundeleistung/Producción horaria ralladora</i>	50 kg	70 kg
<b>MOTORE</b> <i>Motor / Moteur / Motor / Motor</i>	0,75 kw	1,10 kw
<b>BOCCA GRATTUGIA</b> <i>Grater outlet mouth / Bouche râpe à fromage / Käsereibe Öffnung / Boca ralladora</i>	140x80 mm	140x80 mm
<b>BOCCA TRITACARNE</b> <i>Meat mincer outlet mouth / Bouche hachoir à viande / Fleishwolf Öffnung / Boca picadora de carne</i>	ø 70 mm	ø 82 mm
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	26 kg	29 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions/Dimensions emballage/Ausmass der Verpackung/Dimensiones embalaje</i>	720x290x440 mm	720x290x440 mm