

## Meat Mincer TC 22 - 32 - TCM 22 - 32 Tritacarne TC 22 - 32 - TCM 22 - 32



### SCHEDA TECNICA: TECHNICAL DATA:

**Potenza motore:**

*Motor power:*

TC 22 M: 1,1 Kw (230 V) - 1,5 Kw (400 V)  
 TC 32 M: 1,5 Kw (230 V) - 2,2 Kw (400 V)

**Dimensioni:**

*Dimensions:*

TC 22 M: 290X424X490 mm  
 TC 32 M: 290x505x505 mm

**Peso:**

*Weight:*

TC 22 M: 25 Kg  
 TC 32 M: 30 Kg

**Giri al minuto:**

*R.P.M.:*

TC 22 M: 145  
 TC 32 M: 145

**Produzione oraria:**

*Hourly output:*

TC 22 M: 300 Kg  
 TC 32 M: 550 Kg

**Diametro piastra:**

*Plate diameter:*

TC 22 M: 82 mm  
 TC 32 M: 98 mm

**Potenza motore:**

*Motor power:*

TC 22: 1,1 Kw (230 V) - 1,5 Kw (400 V)  
 TC 32: 1,6 Kw (230 V) - 2,2 Kw (400 V)

**Produzione oraria:**

*Hourly output:*

TC 22: 250 Kg  
 TC 32: 500 Kg

**Peso:**

*Weight:*

TC 22: 40 Kg  
 TC 32: 44 Kg

**Giri al minuto:**

*R.P.M.:*

TC 22: 145  
 TC 32: 145

**Disponibile su richiesta:**

*Available on request:*

TC 22: Unger parziale (3 elementi), Unger totale (5 elementi)  
*partial Unger (3 elements), total Unger (5 elements)*  
 TC 32: Unger parziale (3 elementi), Unger totale (5 elementi),  
*partial Unger (3 elements), total Unger (5 elements),*  
*engine 400V (3 Kw, 4 Hp)*

## TRITACARNE TCM 22 - 32

### TRITACARNE STAINLESS STEEL MINCERS

Il tritacarne TCS32 ha una struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile. Motore autoventilato. Riduttore di velocità realizzato con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e baccinella di raccolta carne inox. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesco del gruppo macinazione. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido. Conformi alle normative europee e internazionali. Motore e comandi con grado di protezione IP 65, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe I.

*Structured in cast alloy covered entirely in stainless steel. Self-ventilated motor. Speed reducer with 4 hardened steel gears dipped into oil inside an oil-tight gear case. Stainless steel feedbox and meat tray. With the simple turning of a lever the mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. Comply with the European and international regulations. Motor and controls have an IP 45 protection grade, equipped with reversers and meat entrance head made with CE regulations. Class 1 electrical equipment.*

*Le hachoir TCM32 a un corps en alliage fondu, entièrement recouvert d'acier inox. Moteur auto-ventilé. Réducteur de vitesse réalisé avec 4 engrenages en acier trempé dans un boîtier étanche à bain d'huile. Trémie et récipient inox pour la récolte de la viande. Débrayage du groupe de hachage avec la simple rotation d'un levier. Toutes les pièces peuvent être nettoyées facilement avec un chiffon humide. Conformes aux normes de sécurité européennes et internationales. Moteur et commandes avec niveau de protection IP 65, avec inverseurs et col d'alimentation conformes aux normes CE. Équipement de classe I.*

*La trituradora de carne TCS32 lleva el armazón en aleación fundida, completamente revestido de acero inoxidable. El motor es autoventilado. Reductor de velocidad realizado con 4 engranajes de acero templado cerrados en compartimento estanco lubricado. Tolva y cubeta de recogida de carne inoxidables. Con una sencilla rotación de una palanca se obtiene la desconexión del grupo de triturado. Todas las piezas de las máquinas pueden limpiarse con gran facilidad con un paño húmedo. Conformes con la normativa europea e internacional. Motores y mandos con grado de protección IP 65, dotados con inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase I.*

## TRITACARNE TC 22 - 32

- **Tritacarne professionale in acciaio inox con trasmissione ad ingranaggi a bagno d'olio.**  
*Professional meat mincer in stainless steel with gears transmissions.*
- **Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso, per un perfetto taglio della carne utilizzata senza aumento della temperatura per ottenere un prodotto finito di grande qualità.**  
*Mincing group by melting stainless, for a perfect cut of the meat used without increase of the temperature in order to obtain a finished product of great quality.*
- **Bloccaggio gruppo macinazione laterale, tramoggia smontabile in tutti i modelli (nei modelli 32 controllata da un interruttore)**  
*Blocking of the mincing group os lateral, hopper dismantling in all the model (in models 32 controlled from an inducer)*
- **A richiesta sistemi di taglio Unger parziale e totale.**  
*Unger & partial Unger cutting sets available on request.*
- **Inversione di marcia di serie**  
*Reverse push button included*
- **Disponibili anche le versioni monofase a 60 Hz.**  
*Available single-phase and 60 Hz on request.*
- **Macchine conformi alle normative CE di sicurezza e igiene.**  
*Complies with CE standards.*

- 
- **Hacheur professionnel en acier inox avec transmission par engrenages à bain d'huile.**  
*Tritadora de carne profesional de acero inoxidable con transmisión de engranajes con aceite.*
  - **Groupe de hachage en fonte d'acier inox usinée avec précision pour une coupe parfaite de la viande utilisée sans hausse de température afin d'obtenir un produit fini de qualité supérieure.**  
*Grupo de triturado de acero inoxidable microfundido, para un corte perfecto de la carne utilizada sin aumento de la temperatura, y obtener un producto final de gran calidad.*
  - **Bloccage du groupe de hachage latéral, trémie démontable dans tous les modèles (contrôlée par un interrupteur dans les modèles 32).**  
*Bloqueo grupo de triturado lateral, tolva desmontable en todos los modelos (en los modelos 32 controlada con un interruptor).*
  - **Sur demande : systèmes de coupe Unger total et partiel.**  
*Bajo pedido sistemas de corte Unger parcial y total.*
  - **Inversion d'origine.**  
*Inversión de marcha de serie*
  - **Versions monophasées à 60 Hz disponibles.**  
*Disponibles también las versiones monofase a 60 Hz.*
  - **Machines conformes aux normes CE en matière de sécurité et d'hygiène.**  
*Máquinas conformes con la normativa CE de seguridad e higiene.*