

Linea Macelleria - Butcher's Line - Gamme Boucherie

TCE 8

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA MOTORE MOTOR POWER	0,50 HP - 0,37 Kw servizio intermittente - intermittent service
PESO - WEIGHT	10 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~20 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	50 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	62 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	270x270x355h mm



Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TCE 8 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine. 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=6mm inox autoaffilanti, tramoggia inox, pestello, spina shuko.



Ideal for small restaurants and domestic use, the TCE 8 meat mincers are fully compliant with international safety standards. Equipped with an oil-bath gearbox, very silent, worm screw. 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.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, plug shuko.



Idéaux pour les petits restaurants et l'usage domestique, les hachoirs à viande TCE 8 sont entièrement conformes aux normes de sécurité internationales. Equipé d'un réducteur à bain d'huile, très silencieux, vis sans fin. L'unité de broyage, entièrement fabriquée en aluminium de qualité alimentaire, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement déconnectées du corps de la machine pour un nettoyage précis.

FOURNI AVEC: couteau et plaque Ø=6mm inox auto-affûtants, trémie et plateau ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko.