

TCE 12/2000

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 V 400x50x3
POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 Kw
PESO - WEIGHT	25 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~140 kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	52 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	70 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	230x445x380h mm



Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il TRITACARNE – TCE mod. 12 / Serie 2000 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Carcassa, tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Motore ventilato.

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

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrassatrice inox, 1 piastra inox Ø4,5mm, 1 coltello inox), carcassa elettrolucidata, variatore di velocità, imbuti per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 12 / Series 2000 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. Casing, hopper and meat bowl in 18/8 stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. Ventilated motor.

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

OPTIONAL: Partial unger mouth (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate Ø4,5mm + 1 s/s knife), electropolished surface, reverse with speed variator, funnels for filling, reverse gear.



Réalisé pour les modernes exigences des bouchers, des hôtels, des restaurants et des collectivités, le hachoir à viande TCE mod. 12/2000 se conforme aux mesures internationales de sécurité. Equipé d'un réducteur à engrenages hélicoïdaux en acier, très silencieux, sous bain d'huile. Corps, trémie et cuvette à viande en acier inoxydable 18/8. Le groupe de hachage est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte. La trémie et le groupe sont facilement démontables pour un nettoyage précis. Moteur ventilé.

FOURNI AVEC: Couteau et plaque Ø6mm inox auto-affûtants, trémie et plateau ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko si monophasé.

OPTIONAL : Bouche Unger (1 plaque prédecoupe en acier inoxydable, 1 plaque en acier inoxydable Ø4,5mm, 1 couteau en acier inoxydable), carcasse électropolie et variateur de vitesse, set pour ensacher, inversion de marche.