

TCE 12

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	22 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~140 kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	52 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	70 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	240x400x400h mm



Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il TRITACARNE – TCE mod. 12 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Carcassa in speciale lega di alluminio con testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox, tramoggia e bacinella raccogli 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 bacinelle raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra sgrossatrice inox, 1 piastra inox Ø4,5mm, 1 coltello inox), imbuto per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 12 is fully compliant with international accident prevention regulations.

Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. Special aluminium alloy casing with engine head covered by a stainless steel band, 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. Mincing unit: stainless steel or cast iron

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø6mm, s/s 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), 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 se conforme aux mesures internationales de sécurité. Equipé d'un réducteur à engrenages hélicoïdaux en acier, très silencieux, sous bain d'huile. Construit en alliage d'aluminium, recouvert d'une feuille en acier inoxydable. Trémie et cuvette à viande en acier inoxydable 18/8. Le groupe de meulage 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. Groupe de hachage: en acier inoxydable ou en fonte.

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), set pour ensacher, inversion de marche.