

TCE 22/2000

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 V 400x50x3
POTENZA - POWER	1,5 HP - 1,1 Kw
PESO - WEIGHT	27 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~280 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	52 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	82 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	240x450x390h mm



Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il tritacarne TCE mod. 22/2000 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruito in speciale lega di alluminio. 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 inox sgrossatrice, 1 piastra inox Ø4,5mm e 1 coltello inox) o totale (1 piastra inox sgrossatrice, 1 piastra inox Ø4,5mm, 1 piastra inox Ø8mm e 2 coltelli inox), carcassa elettrolucidata, variatore di velocità, set per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 22/2000 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, s/s hopper and meat bowl, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate 4,5mm + 1 s/s knife) or total unger mouth (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate Ø4,5mm + 1 s/s plate Ø8mm + 2 s/s knives), electropolished casing, speed variator, set for filling, reverse gear.



Réalisé pour les modernes exigences des bouchers, des hôtels, des restaurants et des collectivités, le hachoir à viande TCE mod. 22/2000 se conforme aux mesures internationales de sécurité. Équipé 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 partiel (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø4,5mm, 1 couteau inox) ou total (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø4,5mm et une plaque inox Ø8mm, 2 couteaux inox), carcasse électropolie, variateur de vitesses, set pour ensacher, inversion de marche.