

TCE 32/2000

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 V 400x50x3
POTENZA TRIFASE THREEPHASE POWER	3 HP - 2,2 Kw
POTENZA MONOFASE SINGLEPHASE POWER	2,2 HP - 1,7 Kw
PESO - WEIGHT	45 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~600 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	52 / 77 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	98 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	560x350x490h mm



Igienico, robusto, facile da pulire e da usare: struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Riduttore di velocità realizzato con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox. La macchina può essere facilmente pulita in tutte le sue parti con uno straccio umido. Sicuro: conforme alle normative europee e internazionali. Motore ventilato.
 IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase. OPTIONAL: Bocca total unger (1 piastra sgrassatrice inox, 1 piastra inox Ø 4,5mm, 1 piastra inox Ø 8mm, 2 coltelli inox), carcassa elettrolucidata, variatore di velocità, set per insaccare, inversione di marcia.



Hygienic, robust, easy to clean and use: cast alloy structure, fully covered with AISI 304 stainless steel casing. Speed reducer with 4 hardened steel gears enclosed in an oil bath sealed box. A simple rotation of a lever disengages the grinding unit, which is made entirely of stainless steel. The machine can be easily cleaned in all its parts with a damp cloth. It is safe: complies with European and international standards. Ventilated motor.
 STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, plug shuko if single-phase.
 OPTIONAL: total unger mouth (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate Ø 4,5mm + 1 s/s plate Ø 8mm + 2 s/s knives), electropolished casing, speed variator, set for filling, reverse gear.



Hygiénique, robuste, facile à nettoyer et à utiliser : structure en alliage fondu, entièrement recouverte d'acier inoxydable AISI 304. Réducteur de vitesse réalisé avec 4 engrenages en acier trempé fermés dans une boîte étanche à bain d'huile. A l'aide de la simple rotation d'un levier, vous pouvez débrayer le groupe de hachage entièrement en acier inoxydable. Les machines peuvent être facilement nettoyées dans toutes leurs parties avec un chiffon humide. Fiable et conforme aux mesures européennes et internationales de sécurité. Moteur ventilé.
 FOURNI AVEC: Couteau et plaque Ø=6mm inox auto-affûtants, trémie et plateau ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko si monophasé.
 OPTIONAL : Bouche unger total (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø 4.5mm et une plaque inox Ø 8mm, 2 couteaux inox), carcasse électropolie, variateur de vitesse, set pour ensacher, inversion de marche.