

TRITACARNE TC12P-TC 22P

TRITACARNE TC12 P - TC22 P



I tritacarne TC12 P/CE e TC22 P/CE sono costituiti da carcassa, gruppo macinazione, catino e tramoggia in acciaio inox AISI 304. Le macchine sono dotate di invertitore di marcia (optional per il TC12 P) e scheda elettronica 24 V. Semplici da usare e da pulire poiché il gruppo di macinazione può essere sfilato agevolmente e tutte le parti possono essere pulite con un panno umido. Strumenti ideali per la macinazione delle carni in genere possono essere dotati, a richiesta, di imbuto insaccatori per fare le salsicce.

I TC12 P/CE e TC 22 P/CE sono conformi a tutte le più severe normative CE in materia di sicurezza.

HACHOIR TC12 P - TC22 P



Les hachoirs TC12 P/CE et TC22 P/CE constitués par une carcasse, un groupe de hachage, une cuvette et une trémie en acier inoxydable AISI 304. Les machines sont dotées de inverseur de marche (optionnel pour le TC12 P), et carte électronique 24 volts. Facile à utiliser et nettoyer puisque le groupe de hachage peut être défilé. Et toutes les parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Instruments idéales pour le hachage de viande en général, peuvent être danés des entonnoirs pour ensacher les saucisses. Correspondant aux réglementations CE sur la Sûreté.

Correspondant aux réglementations CE sur la Sûreté.

MEAT MINCER TC12 P - TC22 P



Meat mincers TC12 P/CE - TC22 P/CE are manufactured with stainless steel case AISI 304, mincing unit, tray and hopper. The machines are equipped with reverse gear (optional for the TC12P) switch 24 V, electronic board. Easy to use and clean as the mincing unit can be taken out and all the parts can be cleaned by a wet cloth. The ideal device for meat mincing in general, it can be supplied, upon request, with filling funnels to make sausages.

TC12 P/CE - TC22 P/CE comply with all the most severe CE security standards.

МЯСОРУБКА TC12 P - TC22 P



Мясорубки TC12 P/CE и TC22 P/CE состоят из корпуса, узла измельчения, лотка и воронки из нержавеющей стали AISI 304. Машины оснащены реверсивной передачей хода (опция для TC12 P) и электронной платой 24 В. Просты в пользовании и при чистке, так как узел измельчения может быть удобно снят и все части могут быть вычищены влажной тряпкой. Идеальный прибор для измельчения мяса в основном могут быть снабжены по запросу воронками наполнения фарша для изготовления колбас. Модели TC12 P/CE и TC22 P/CE соответствуют всем самым строгим нормативам ЕС по теме безопасности.



MEAT MINCER TC12P-TC22P



| CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | TC12 P / CE | TC22 P / CE |
|---|--|---|
| Bocca in acciaio / Inox mouth / Bouche acier / Стальное отверстие | Ø 70 | Ø 82 |
| Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Стандартное горлышко | Ø 52 | Ø 52 |
| Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час | 100 kg / h | 250 kg / h |
| Peso / Weight / Poids / Вес | 21 kg | 32 kg |
| Motore / Motor / Moteur / Двигатель | kW 0,75 - hp 1 trifase / threephase / triphase / трехфазный 400 v monofase / single phase / monophase / однофазный 230 v | kW 1,1 - hp 1,5 trifase / threephase / triphase / трехфазный 400 v monofase / single phase / monophase / однофазный 230 v |
| Fori piastra standard / Standard plate holes / Trous de la plaque perforée standard / Отверстия стандартной пластины | 4,5 mm | 4,5 mm |
| Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры | 42 x 26 x 48 cm | 46 x 28 x 52 cm |
| Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки | 60 x 34 x 55 cm | 60 x 34 x 55 cm |
| Optional / Optional / Optionnel По специальному заказу | Serie imbuto per insaccare / funnels set for sausage filling / Série entonnoirs pour ensacher / Серия воронок для наполнения фаршем | |