

TRITACARNE TC22 - TC32

TRITACARNE TC22 - TC32



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con una semplice rotazione di una leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido. SICURI: Conformi alle normative europee e internazionali. Macchine rientranti nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP 45, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1. Con scheda a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).

MEAT MINCER TC22 - TC32



Structured in cast alloy covered entirely in stainless steel AISI304. Self-ventilated motor by intermittent use, with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase. Stainless steel feedbox and meat pick-up tray. The optional of micron on the hopper, by request, entails a wider neck Ø 76, and a hopper equipped with safety hand device and micron, according to the CE regulations, by guaranteeing an increase of 35% of the hourly production. With the simple turning of a lever the stainless steel AISI 304 mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth. SAFETY DEVICES: They comply with the European and international regulations. Machines belonging to the attachment IV-D.M.: 98/37/C.E. Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head. Class 1 electrical equipment. Low voltage board 24 V (low N.V.R.).

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE - EC		EXPORT - ЭКСПОРТ	
	TC22	TC32	TC22	TC32
Bocca / Mouth / Bouche / Отверстие	22 enterprise 82 unger	32 enterprise 98 unger	22 enterprise 82 unger	32 enterprise 98 unger
Collo di entrata / Standard neck / Entrée du cou / Стандартное горлышко	Ø 52		Ø 76	
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Выпуск продукции за час	300 kg	600 kg	300 kg	600 kg
Dimensione tramoggia / Hopper dimensions / Dimensions de la trémie / Размер воронки	39 x 29 x 7 cm			
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1,5 - kW 1,1 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphase / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphase / трехфазный	hp 1,5 - kW 1,1 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 2 - kW 1,5 trifase / threephase / triphase / трехфазный	hp 2,2 - kW 1,85 monofase / single phase / monophasé / однофазный hp 3 - kW 2,2 trifase / threephase / triphase / трехфазный
Impianto elettrico / Electric plant Installation électrique / Электроустановка	24 V scheda a bassa tensione / 24 V low tension card 24 V carte électrique basse tension / 24 кг Плата низкого напряжения			
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	39 kg	43 kg	39 kg	43 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	45 x 30 x 36 cm	47 x 30 x 45 cm	45 x 30 x 36 cm	47 x 30 x 45 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm			
Optional Optional Optionnel По специальному заказу	bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli UNGER mouth in stainless steel AISI 304 equipped with three plates and two self sharpening knives Bouche UNGER INOX AISI 304 avec trois plaques et deux couteaux отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя пластинами и двумя ножами			
	TRAMOGGIA con micron - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) CHUTE with micron - neck Ø 76 (an increase of 35% of the hourly production) TRÉMIE avec micron cou Ø 76 (une augmentation de la production à l'heure du 35%) ВОРОНКА с микрон-горлышком Ø 76 (гарантируя увеличение на 35% почасового выпуска продукции)		Non disponibile Not available Pas à disposition Не имеется в наличии	
	Serie imbuti per insaccare (solo per macchine enterprise) / funnels set for sausage filling (only for enterprise machines) / Série entonnoirs pour ensacher (seulement pour machines enterprise) / Серия воронок для наполнения фаршем			

НАЧОИР TC22 - TC32



Structure en alliage fondue complètement recouverte en acier inoxydable AISI 304. Moteurs auto ventilés avec emploi intermittent, réalisés avec quatre engrenages en acier trempé, fermés dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et cuvette pour la viande inoxydable. L'optionnel du micron sur la trémie, sur demande, comporte un cou d'entrée plus large Ø 76, et une trémie avec dispositif de protection de main et micron de sécurité, qui garantie une augmentation de la production à l'heure du 35%. Par une simple rotation d'une poignée on obtient le débrayage du groupe de hachage entièrement en acier inox AISI 304. Les machines peuvent être nettoyées dans toutes leur parties par un chiffon humide. SÉCURITÉ: en conformité avec les réglementations européennes et internationales. Machines faisant partie de la pièce annexe IV-D.M.: 98/37/CE. Moteur et commandes avec protection IP 45, doués d'inverseurs de marche, bouche et entrée conformément aux normes CE. Appareil de class 1. Avec carte en basse tension 24 V (norme N.V.R.).

МЯСОРУБКА TC22-TC32



ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ И ПРИ ЧИСТКЕ: Корпус из литейных сплавов, полностью покрытых нержавеющей сталью AISI 304. Самовентилируемые двигатели с эксплуатацией перерывами. Редуктор скорости, изготовленный с 4 зубчатыми передачами из закаленной стали, помещенными в маслонепроницаемую коробку. Воронка и емкость сбора мяса из нержавеющей стали. Опция микрон на воронке по запросу предусматривает большее горлышко на входе диаметром Ø 76, и воронку оснащенную микроном и устройством безопасности рук в соответствии с нормативом ЕС, гарантируя увеличение на 35% почасового выпуска продукции. Простым вращением рычага достигается отключение узла измельчения, изготовленного полностью из нержавеющей стали AISI 304. Чистку всех частей машин можно производить обычной влажной тряпкой. НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 96/37/CE. Двигатели и команды со степенью защиты IP 45, оснащенные реверсивной передачей хода и входным отверстием для мяса в соответствии с нормативом ЕС. Аппаратура 1 класса. С платой низкого напряжения 24В (норматив N.V.R.)

MEAT MINCER TC22-TC32

CE



GRUPPO MACINAZIONE UNGER
UNGER MINCING UNIT
GROUPE DE HACHAGE UNGER
ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЙ УЗЕЛ УНГЕР



tritacarne