

TC22 REFR

TC32 REFR

TC22E REFR

TC32E REFR



TC22 REFR



TC22E REFR

HO.RE.CA.

TRITACARNE REFRIGERATO

Refrigerated Meat Mincer / Hachoir à viande réfrigéré / Gekühlte Fleischwolf / Picadora de carne refrigerada

Macchine professionali costruite interamente in acciaio inox Aisi 304, ideali per macellerie, ristoranti e laboratori di lavorazione carni. Tramoggia e gruppo di macinazione completamente refrigerati, in grado di garantire il contenimento della carica batterica e di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del tritato, aumentando così i tempi di conservazione. Disponibili in due diverse versioni: TC 22 REFR/TC 32 REFR: tramoggia estraibile con micro di sicurezza, pulsanti IP67, pannello comandi laterale removibile per manutenzione, fungo d'emergenza e start/stop/reverse. TC 22E REFR / TC 32E REFR: tramoggia fissa e comandi frontali.

🇬🇧 Aisi 304 s/steel construction, recommended for any butcher shop, restaurant and meat processing industry. Refrigerated hopper and mincing unit, which allow to limit the total bacterial count, maintain the meat organoleptic properties unchanged and improve the preservation time. Available in two versions: TC 22 REFR / TC 32 REFR: detachable hopper equipped with safety micro/switch, detachable IP67 controls placed on one side of the machine, mushroom emergency button and start/stop/reverse switch. TC 22E REFR / TC 32E REFR: fix hopper and frontal controls.

🇫🇷 Machines professionnelles en acier inox Aisi 304, indispensables dans toutes boucheries, restaurants ou industries pour le traitement de la viande. Trémie et groupe mécanique réfrigérés , qui permettent une limitation de la charge bactérienne, l'entretien des qualités organoleptiques de la viande et l'augmentation des temps de préservation. Disponibles en deux versions: TC 22 REFR / TC 32 REF: trémie amovible avec micro/interrupteur de sécurité, boutons IP67, panneau de commande latéral amovible, interrupteur d'arrêt d'urgence et start/stop/reverse. TC 22 E REFR / TC 32 E REFR: trémie fixe et panneau de commande frontal

🇩🇪 Professionelle Küchengeräte komplett aus Edelstahl Aisi 304, ideal für Metzgereien, Restaurants und Fleischverarbeitungsbetriebe. Trichter und Mahlgruppe vollständig gekühlt, um die Eindämmung der Bakterienlast zu gewährleisten und die organoleptischen Eigenschaften des Hackfleischs unverändert zu erhalten, wodurch die Lagerzeiten verlängert werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: TC 22 REFR/TC 32 REFR: herausnehmbarer Trichter mit Sicherheitsmikroschalter, IP67/Tasten, abnehmbares seitliches Bedienfeld für Wartung, Notfallpilz und Start/Stopp/Rückwärtsgang. TC 22E REFR / TC 32E REFR: fester Trichter und vordere Bedienelemente.

🇪🇸 Máquinas profesionales construídas enteramente en acero inoxidable AISI304, ideales para carnicerías, restaurantes y Industrias cárnicas. Tolva y grupo molidor completamente refrigerados en grado de garantizar la contención bacterica y de mantener inalteradas las propiedades organolépticas de la trituración aumentando así los tiempos de conservación. Disponibles en 2 versiones: TC 22 REFR / TC 32 REFR: Tolva desmontable con micro/interruptor, mandos IP67, panel mandos removible para facilitar el mantenimiento, botón de emergencia y start/stop/reverse. TC 22E REFR / TC 32E REFR: Tolva fija y mandos frontales

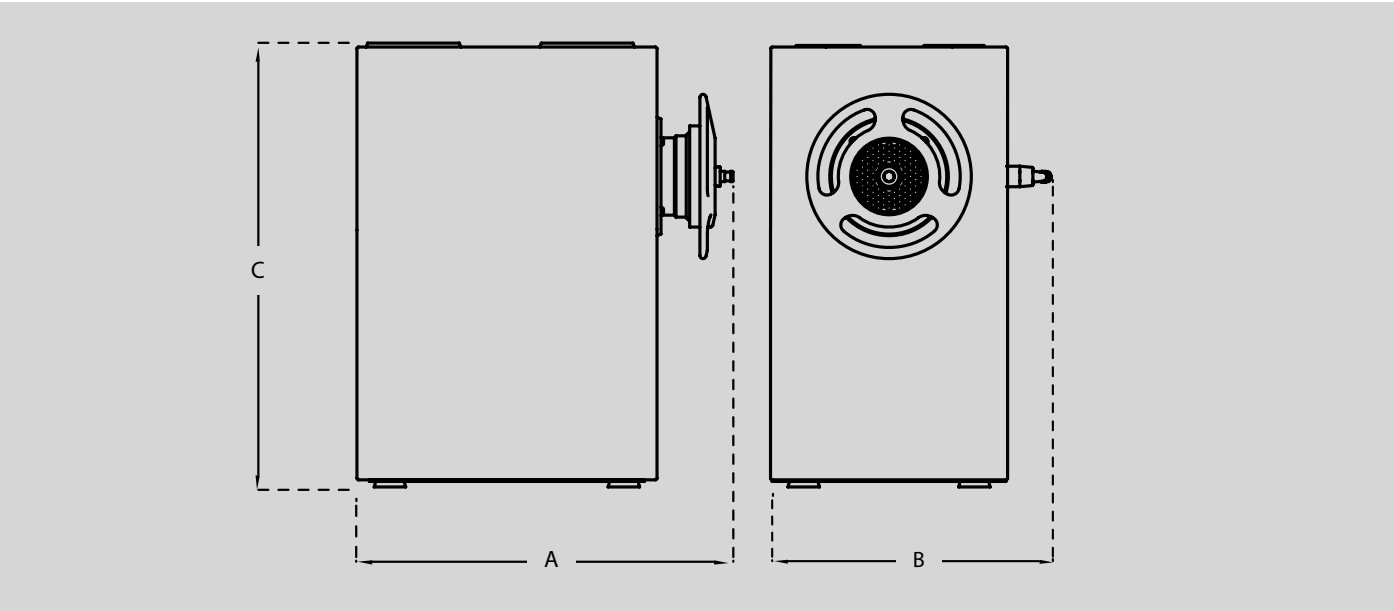
OPTIONAL

PIASTRA FORO (MAX ø 8 mm)

Grid plate (max 8 mm holes) / Grille (trous max 8 mm)
Platte (Loch ø max. 8 mm) / Placa (agujero max 8 mm)

COLTELLI

Knives / Couteaux
Messer / Cuchillos



A LARGHEZZA
Width / Largeur / Breite / Ancho

B LUNGHEZZA
Lenght / Longeur / Länge / Largo

C ALTEZZA
Height / Hauteur / Höhe / Altura

MODELLO	TC22 REFR	TC32 REFR	TC22E REFR	TC32E REFR
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	300 kg	600 kg	280 kg	450 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	1,10 kw	2,25 kw	1,10 kw	1,87 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	45 kg	65 kg	43 kg	56 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x500x700 mm	600x500x700 mm	760x600x770 mm	760x600x770 mm