



Tritacarne TC12 P



I tritacarne TC12 P/CE e TC12 P/EX sono costituiti da carcassa, gruppo macinazione, catino e tramoggia in acciaio inox AISI 304. La macchina è dotata di invertitore di marcia (optional per il TC12 P) e scheda elettronica 24 V. Semplice 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. Strumento ideale per la macinazione delle carni in genere può essere dotato, a richiesta, di imbuto insaccatori per fare le salsicce.

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



The TC12 P/CE - TC12 P/EX meat mincers are composed of AISI 304 stainless-steel case, mincing unit, tray and hopper. The machine is equipped with reverse gear (optional for the TC12 P) and 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 machine for general meat mincing. It can be supplied, with sausage filling funnels, on request.

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



Les hachoirs TC12 P/CE et TC12 P/EX sont constitués d'une carcasse, d'un groupe de broyage, d'une cuvette et une trémie en acier inox AISI 304. La machine est dotée d'un inverseur de marche (en option pour le TC12 P) et d'une carte électronique 24 volts. Elle est facile à utiliser et à nettoyer puisqu'on peut extraire le groupe de broyage et toutes les parties peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Instrument idéal pour le hachage des viandes en général avec, sur demande, des entonnoirs pour l'embossage des saucisses.

Les TC12 P/CE sont conformes à toutes les plus rigoureuses réglementations CE en matière de sécurité.



Die Fleischwölfe TC12 P/CE und TC12 P/EX bestehen aus Gehäuse, Schneidsatz, Auffangschale und Trichter aus Edelstahl AISI 304. Die Maschine ist mit einer Richtungsumkehrschaltung (optional für den TC12 P) und einer 24 V-Platine ausgestattet. Sie ist benutzerfreundlich und leicht zu reinigen, da der Schneidsatz mühelos herausgezogen werden kann und sich alle Maschinenteile mit einem feuchten Tuch reinigen lassen. Ideales Werkzeug zum Zerkleinern von Fleisch aller Art, kann auf Anfrage mit Wurstfülltrichtern zur Wurstherstellung ausgestattet werden.

Die TC12 P/CE sind konform mit den strengsten EG-Sicherheitsvorschriften.



Las picadoras de carne TC12 P/CE y TC12 P/EX están constituidas por carcasa, unidad de molienda, cubeta y tolva de acero inoxidable AISI 304. La máquina está equipada con inversor de marcha (opcional para la TC12 P) y tarjeta electrónica 24V. Fácil de usar y limpiar, pues la unidad de molienda se puede extraer con facilidad y todas las piezas pueden limpiarse con un paño húmedo. Instrumento ideal para triturar las carnes en general, se puede equipar, a petición, con accesorios embudidores para hacer salchichas.

Las TC12 P/CE cumplen todas las normativas CE más estrictas en materia de seguridad.



Мясорубки TC12 P/CE и TC12 P/EX состоят из корпуса, узла измельчения, лотка и воронки из нержавеющей стали AISI 304. Машина оснащена реверсом (опция для TC12 P) и электронной платой 24 В. Она проста в использовании и очистке, так как узел измельчения легко снимается, а все детали очищаются влажной тканью. Идеальное приспособление для измельчения различных видов мяса, которое, по запросу, может оснащаться насадками для набивания колбас.

Модели TC12 P/CE отвечают требованиям всех самых строгих норм безопасности ЕС.

Italian Quality Products



Meat mincer - Hachoirs à viande - Fleischwolf Picadoras de carne - Мясорубки



Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas - Технические Характеристики

| | TC12 P CE | TC12 P EX |
|---|--|--|
| Bocca in acciaio - Steel mouth - Bouche en acier Mündung aus Stahl - Boca de acero Загрузочное отверстие из нержавеющей стали | Ø 70 mm | Ø 70 mm |
| Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина | Ø 52 mm | Ø 52 mm |
| Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час | 100 kg/h - 100 кг/ч | 100 kg/h - 100 кг/ч |
| Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Масса | 21 kg - 21 кг | 21 kg - 21 кг |
| Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель | 400 V / 1 hp / 0,75 kW 400 V / 0,75 кВт / 1 л.с. | 400 V / 1 hp / 0,75 kW 400 V / 0,75 кВт / 1 л.с. |
| Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель | 230 V / 1 hp / 0,75 kW 230 V / 0,75 кВт / 1 л.с. | 230 V / 1 hp / 0,75 kW 230 V / 0,75 кВт / 1 л.с. |
| Fori piastra standard - Standard plate holes Trous grille standard - Löcher der Standardscheibe Orificios placa estándar Отверстия стандартной решетки | Ø 4,5 mm | Ø 4,5 mm |
| Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры | 42 x 26 x 48 cm | 42 x 26 x 48 cm |
| Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки | 60 x 34 x 55 cm | 60 x 34 x 55 cm |
| Optional - Optional - Options - Zubehör Opcional - Факультативно | Serie imbuto per insaccare Funnel set for sausage filling Série d'entonnoirs pour embosser Trichter-Set zum Wurstfüllen Serie de embudos para embutir Комплект насадок для набивания колбас | Serie imbuto per insaccare Funnel set for sausage filling Série d'entonnoirs pour embosser Trichter-Set zum Wurstfüllen Serie de embudos para embutir Комплект насадок для набивания колбас |

Produzione oraria: 100 kg/h
Hourly output: 100 kg/h
Production horaire: 100 kg/h
Stundenleistung: 100 kg/h
Producción horaria: 100 kg/h
Часовая производительность: 100 кг/ч

Peso: 21 kg
Weight: 21 kg
Poids: 21 kg
Gewicht: 21 kg
Peso: 21 kg
Масса: 21 кг

