

MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

TCN

CARATTERISTICHE TECNICHE ▼

- Tritacarne costruito per le moderne esigenze di **macellerie, alberghi, ristoranti e comunità**.
- Perfettamente **rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali**.
- **Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali**, silenziosissimo, a bagno d'olio.
- Carcassa tramoggia e bacinella carne in **acciaio inox 18/8**.
- La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- **Motore ventilato**.
- Gruppo macinazione: in **acciaio inox** oppure in **ghisa**.
- **IN DOTAZIONE**: coltello e piastra Ø=6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.
- **.M**= motore monofase
- **.T**= motore trifase

TC22N



TC32N



Disponibile in diverse versioni:

CODICE	GRUPPO MACINAZIONE	PEODUZIONE ORARIA	DIAMETRO BOCCA	COLLO INGRESSO	POTENZA MOTORE	PREZZO
TC22N.M	Acciaio Inox	280 (Kg/ora)	82 mm	52 mm	1,1 Kw	su richiesta
TC22N.T	Acciaio Inox	280 (Kg/ora)	82 mm	52 mm	1,1 Kw	su richiesta
TC32N.M	Acciaio Inox	600 (Kg/ora)	98 mm	52/77 mm	2,2 Kw	su richiesta
TC32N.T	Acciaio Inox	600 (Kg/ora)	98 mm	52/77 mm	2,2 Kw	su richiesta

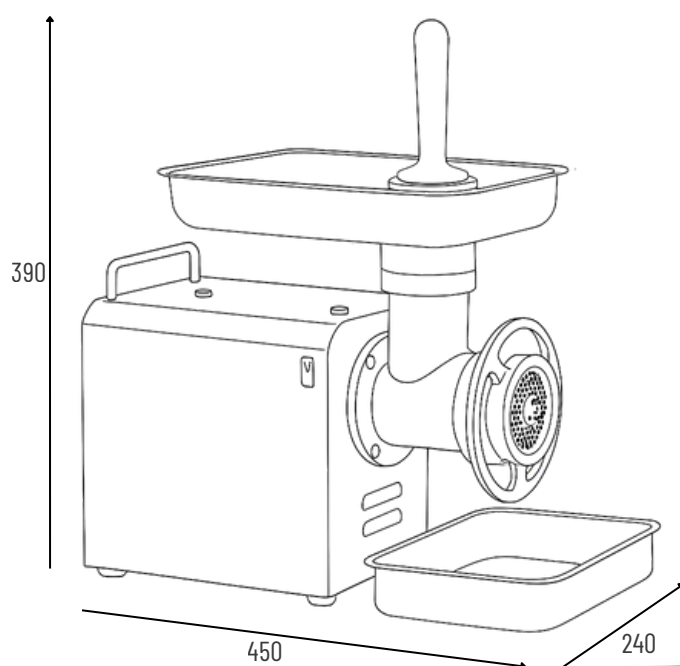
CODICE	OPZIONI E ACCESSORI	PREZZO
BU32	Maggiorazione per bocca UNGER (3 piastre e 2 coltelli) su TC32N	su richiesta



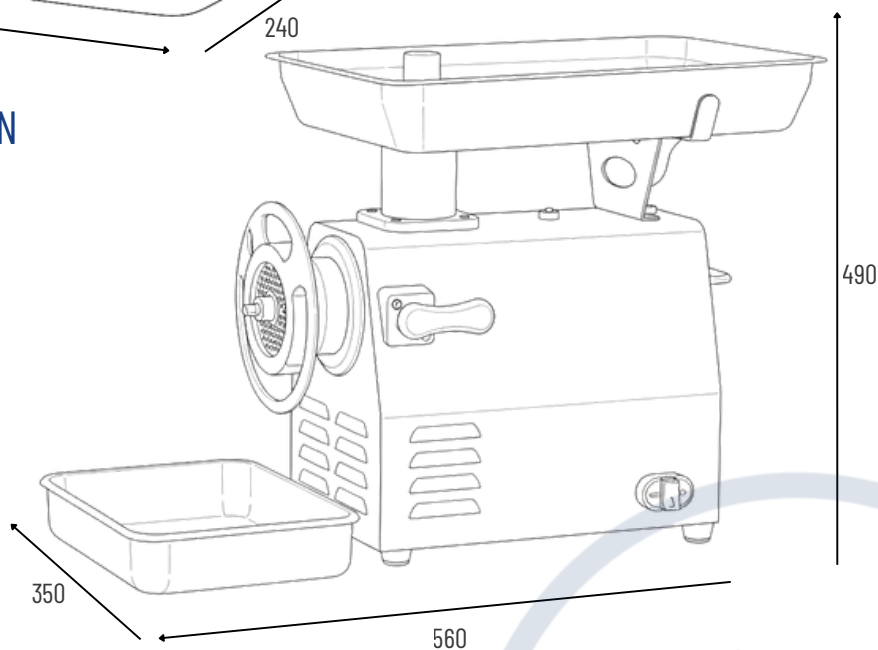
MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

TCN

CODICE	TRITACARNE		IMBALLO	
	PESO	DIMENSIONI	PESO	DIMENSIONI
TC22N	27 Kg	240x450x390h	28 Kg	270x490x465h
TC32N	45 Kg	350x560x490h	48 Kg	555x375x570h



TC22N



TC32N

INDEX s.r.l.

www.indexcom.eu

EMAIL:

HEAD: info@indexcom.eu

SERVICE: assistenza@indexcom.eu

