



TCD 32 STANDARD TCD 32 REFRIGERATO

Tritacarne / Meat mincer

STANDARD

REFRIGERATO



TCD 32 STANDARD

DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionale da banco
- Struttura in acciaio inox AISI 18-10
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Riduttore a bagno di grasso
- Struttura smontabile
- Sistema di taglio singolo o doppio disponibile
- Su richiesta è possibile avere il sistema di taglio triplo che prevede 3 piastre e 2 coltelli
- Tavolo supporto disponibile su richiesta
- Comandi laterali
- Motore trifase 60HZ disponibile su richiesta

STANDARD EQUIPMENT

- Professional counter mincer
- Stainless steel body
- Stainless steel mincing assembly
- Oil bath speed reducer ,permanently oiled
- Dismountable body
- Cutting system: enterprise or unger available
- The triple cut option is available - possible use with an extra blade and knife on the unger system
- Foot support available on request
- Control panel on one side
- Frequency 60Hz on demand

TCD 32 REFRIGERATO / REFRIGERATED

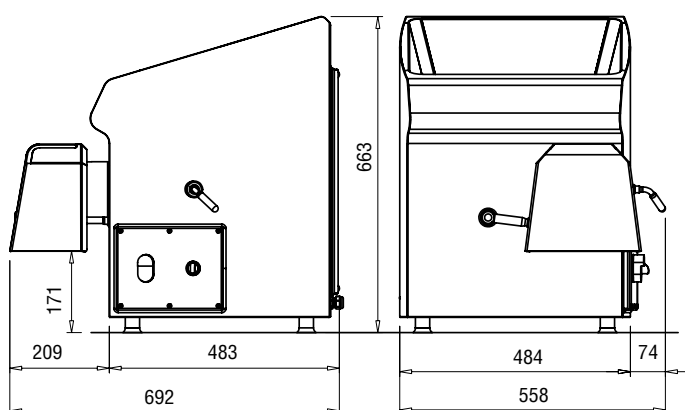
DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionale refrigerante
- Struttura in acciaio inox AISI 18-10
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Struttura smontabile e refrigerata
- Riduttore a bagno di grasso
- Comandi laterali
- Sistema enterprise o unger
- Su richiesta è possibile avere il sistema di taglio triplo che prevede 3 piastre e 2 coltelli
- Mediante un compressore ermetico avviene il sistema di refrigerazione
- Regolazione della temperatura mediante il termostato elettronico sul display generale - Gaz R134
- Motore monofase 230V, 50 Hz disponibile su richiesta
- Motore trifase 60Hz disponibile su richiesta

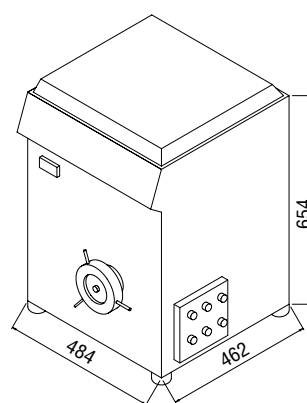
STANDARD EQUIPMENT

- Professional refrigerated meat mincer
- Stainless steel body
- Stainless steel mincing assembly
- Dismountable and cooled body
- Oil bath speed reducer, permanently oiled
- Control panel on one side
- Cutting system: enterprise or unger available
- The triple cut option is available - possible use with an extra blade and knife on the unger system
- Refrigeration by hermetic compressor and static cold
- Regulation by digital display electronic thermostat - Gaz R134
- Option available for mono tension 230v, 50 Hz
- Frequency 60Hz available on demand

TCD 32 STANDARD



TCD 32 REFRIGERATO/REFRIGERATED



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		TCD 32 STANDARD	TCD 32 REFRIGERATO
Produzione kg/h	<i>Output kg/h</i>	500	500
Capacità vasca L	<i>Bowl capacity L</i>	20 L	10 L
Motore	<i>Motor</i>	3CV - 2,2 KW	3CV - 2,2 KW
Alimentazione	<i>Power Source</i>	TRIFASE 400V, 50 HZ	TRIFASE 400V, 50 HZ
Piastra diametro	<i>Grater's diameter</i>	5 mm	5 mm
Peso Kg	<i>Machine's Weight</i>	70 kg	85 kg