



TRITACARNE MEAT MINCER



I tritacarne professionali ABM sono attrezzature adatte per diverse situazioni di lavoro dal piccolo laboratorio ai supermercati, sino alle mense e grandi ipermercati.

La gamma dei tritacarne ABM si suddivide in tre grandi famiglie: le macchine da banco dalla capacità produttiva ideale per negozi e cucine, le macchine da terra con la funzione anche di impastatrice, le macchina BIRO adatte per grandi volumi.

Tutti i tritacarne sono realizzati in acciaio inox e sono progettati per essere produttivi e resistenti nel tempo.

Le macchine da banco sono completamente smontabili per una semplice pulizia.

Il motore è trifase o monofase con comandi di attivazione a bassa tensione.

Le macchine da terra hanno la funzione ulteriore di impastatrice con differenti capacità di carico e di lavoro.

Anche questi modelli sono facilmente accessibili per potere procedere alle fasi di manutenzione e pulizia ordinaria.

Tutti i tritacarne ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

The ABM professional meat mincers are suitable equipment for various working area from the small laboratory to the supermarkets up to canteens and large hypermarkets.

The ABM meat grinder range is made up of three large families: the bench-top machine, ideal for shops and kitchens, the floor machines with the kneader feature as well, BIRO machine suitable for continuous intensive operation.

All the mincers are stainless steel machines, long life and heavy-duty body.

Bench-top meat mincers can be completely disassembled for easy cleaning.

The motor is three-phase or single-phase with low voltage controls.

The floor meat mixers have the additional function of mixing machine with different load capacities.

Those models are friendly use, easily cleaning for the ordinary maintenance.

ABM meat mincers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

TK 22 / 32

Tritacarne / Meat mincer



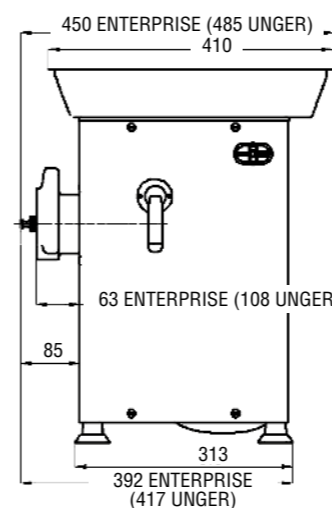
DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionali entry-level
- Struttura in acciaio inox aisi 304
- Riduttore con vite senza fine
- Gruppo di macinazione in acciaio inox
- Disponibile sistema di taglio unger a 3 o 5 elementi
- Bloccaggio laterale del gruppo di macinazione
- Comandi laterali
- Tramoggia in acciaio inox
- Motori ventilati monofase o trifase
- Comandi a bassa tensione. Nvr

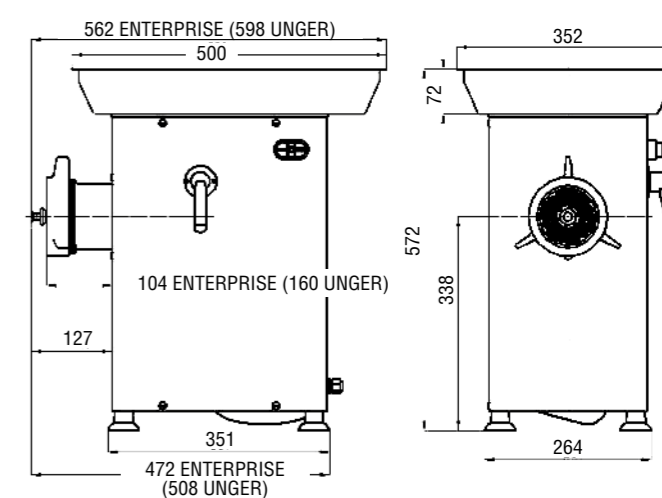
STANDARD EQUIPMENT

- Professional entry-level meat mincers
- Aisi 304 stainless steel body
- Endless screw motor reducer
- Stainless steel mincing group
- 3 - or 5 - elements unger cutting set, on request
- Side blocking of the mincing group
- Side panel control
- Stainless steel hopper
- 1-phase or 3 - phase motor
- Low voltage controls. Nvr

TK 22



TK 32



SPECIFICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATION		TK 22	TK 32
Tensione di alimentazione	Power source	Monofase 230V - Trifase 400V	Monofase 230V - Trifase 400V
Potenza motore	Motor power	1,1 kW (1,5 HP) Monofase & trifase	1,8 kW (2,5 HP) Monofase & Trifase
Assorbimento	Electrical absorption	4A Monofase - 2A Trifase	11A Monofase - 3A Trifase
Livello di rumorosità	Sound power level	58 dBA	58 dBA
Temperatura di impiego	Temperature	5°C - 35°C	5°C - 35°C
Struttura	Frame	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Grado di protezione	Protection degree	IP 53	IP 53
Produzione oraria	Output / h	300 kg	500 kg
Dimensioni mm	Dimensions mm	210 x 410 x 450	320 x 460 x 500
Peso netto	Net weight	25 kg	35 kg
Peso imballato	Gross weight	27 kg	38 kg

TCD 32 STANDARD TCD 32 REFRIGERATO

Tritacarne / Meat mincer

REFRIGERATO



STANDARD



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

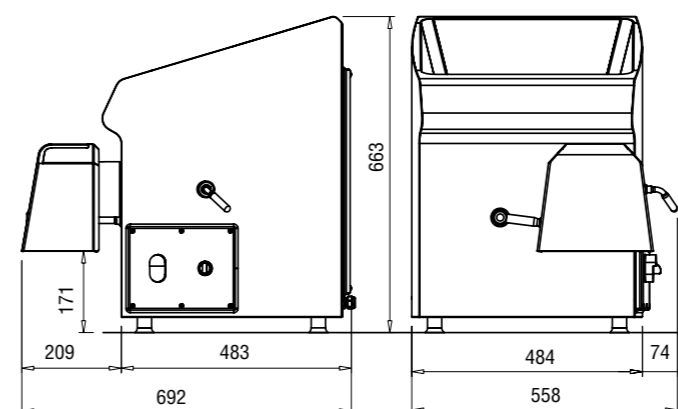
DOTAZIONI DI SERIE

- 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

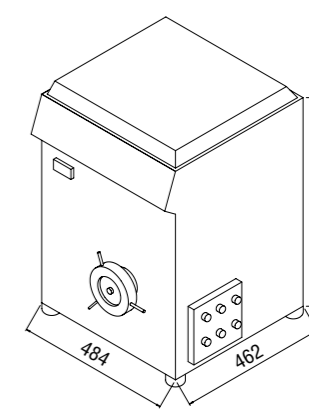
STANDARD EQUIPMENT

- 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	Output kg/h	500	500
Capacità vasca L	Bowl capacity L	20 L	10 L
Motore	Motor	3CV - 2,2 KW	3CV - 2,2 KW
Alimentazione	Power Source	TRIFASE 400V, 50 HZ	TRIFASE 400V, 50 HZ
Piastra diametro	Grater's diameter	5 mm	5 mm
Peso Kg	Machine's Weight	70 kg	85 kg

TC 32 GD AUTO

Tritacarne / Meat mincer

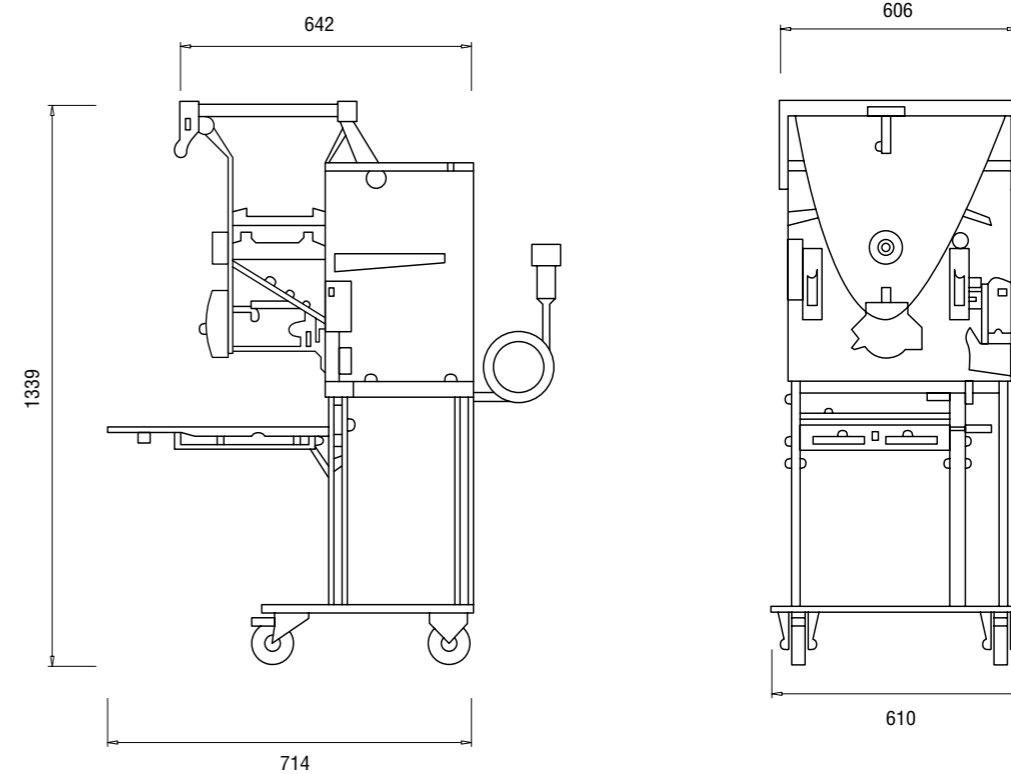


DOTAZIONI DI SERIE

- Tritacarne professionale da pavimento, carrellato
- Alimentazione automatica e funzione mescolatore
- Struttura in acciaio inox aisi 304
- Gruppo di macinazione, pala mixer e vasca smontabili facilmente per una migliore pulizia
- Macinazione e miscelazione alimentate da due motori indipendenti
- Comando a pedale su richiesta

STANDARD EQUIPMENT

- Professional meat mincer and mixer grinder
- Floor wheeled
- Mincing set, paddle and feed tray can be easily removed for quick cleaning
- Aisi 304 stainless body
- Grinding and mixing unit fed by two independent motors
- Pedal foot control on request



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		TC 32 GD AUTO
Produzione oraria kg/h	Hourly output kg/h	750
Potenza motore kw macinazione/miscelazione	Motor power kw mincer/mixer	2,2 / 0,75
Capacità vasca L	Bowl capacity L	35
Dimensioni imballo mm	Packing dimension mm	590 x 880 x 1200 ht
Peso kg	Weight kg	133

D50 L / D105 L 32 AUTO

Tritacarne / Meat mincer

D50 L 32 AUTO



D105 L 32 AUTO

2

1

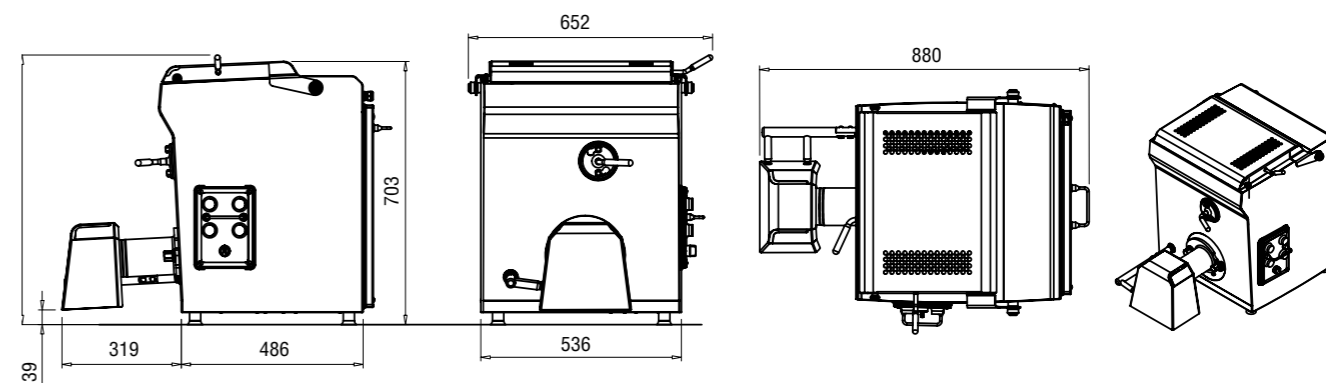
DOTAZIONI DI SERIE

- Robusto e silenzioso
- Costruito completamente in acciaio inox 18-10
- 2 motori separati, il primo per tritare il secondo per mescolare
- Sistema di taglio singolo o doppio disponibile
- Su richiesta è possibile avere il sistema di taglio triplo che prevede 3 piastre e 2 coltelli
- Pale mescolatrici
- Facilità per lo scarico prodotto
- Facilità nella pulizia

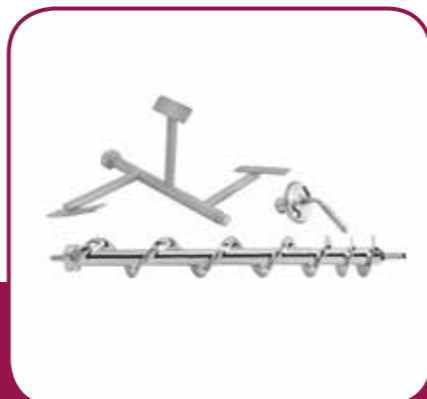
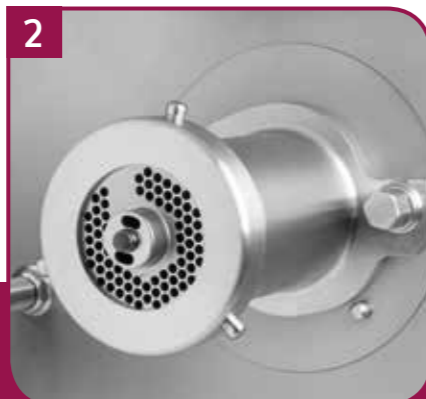
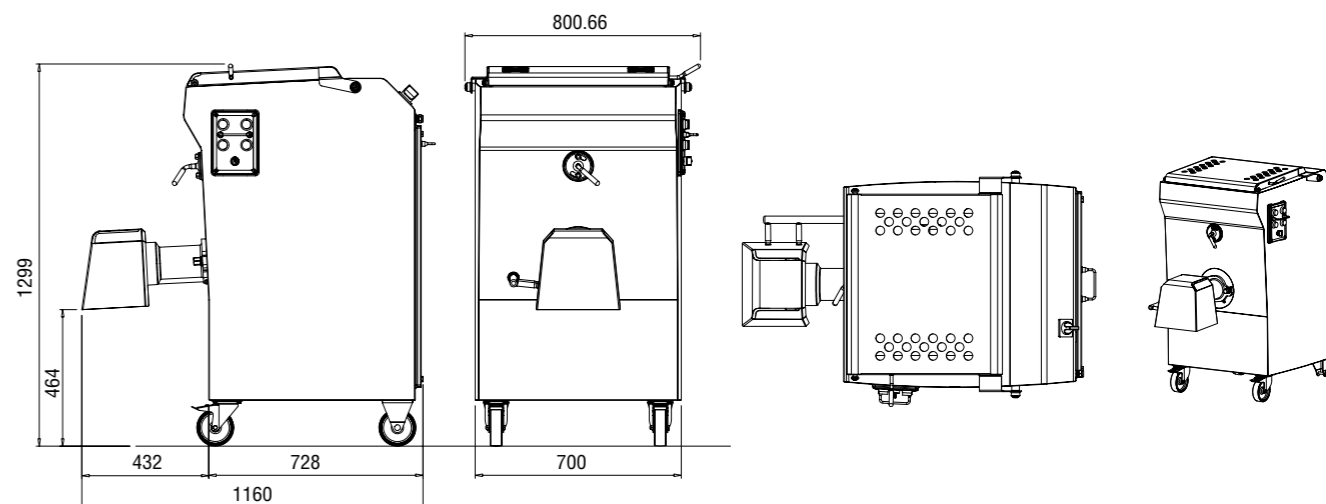
STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty and silent
- Entirely in stainless steel 18-10
- 2 motor reducers, the first one for mincing and the second one for mixing
- Cutting system: enterprise or unger
- The triple cut option is available - possible use with an extra blade and knife on the unger system
- Mixing arm
- Easily unloaded
- Very easy to clean

D50 L 32 AUTO



D105 L 32 AUTO



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION

SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		D50 L 32 AUTO	D 105 L 32 AUTO
Produzione oraria kg/h	Hourly output kg/h	600	1000
Alimentazione	Power source	TRIFASE, 400V, 50 hz	TRIFASE, 400V, 50 hz
Motore tritacarne	Mincer motor power	2 CV (1,5 Kw)	5,5 CV (4 Kw)
Motore impastatrice	Mixing motor power	0,75 CV (0,55 Kw)	1,5 CV (1,1 Kw)
Capacità vasca	Hopper capacity	50 L	105 L
Piastra diametro	Grate's diameter	5 mm	5 mm
Peso macchina	Machine's weight	90 kg	150 kg

AFMG 24 / AFMG 52

Tritacarne / Meat mincer

AFMG 24



AFMG 52



AFMG 24

DOTAZIONI DI SERIE

- Resistente tramoggia con coperchio, pale, struttura e piedini in acciaio inox e volantino in acciaio inox
- Magneti termici e comandi in bassa tensione protetti all'acqua.
- Trasmissione a catena per uso continuo con cuscinetti a rulli conici.
- Sistema di guida volantino con pale tritacarne indipendenti in acciaio inox
- Interfaccia motore ad ingranaggio conduttore.
- Nessun riscaldamento prodotto e nessun pre-taglio del prodotto
- Coperchio con blocco di sicurezza magnetico sulla tramoggia

STANDARD EQUIPMENT

- The heavy duty stainless steel hopper, frame, and legs
- Hot tin dipped cast iron bowl, ring, and auger
- Watertight magnetic with thermal overload and under voltage protection
- Continuous roller chain drive with tapered roller bearings
- Belt auger drive system with independent grind paddle - stainless steel 2nd grind paddle with hook, spurt guard
- Heavy duty motor interface gear drive system.
- No warming product and no pre cutting food processed
- Magnetic safety interlock on hopper lid

AFMG 52

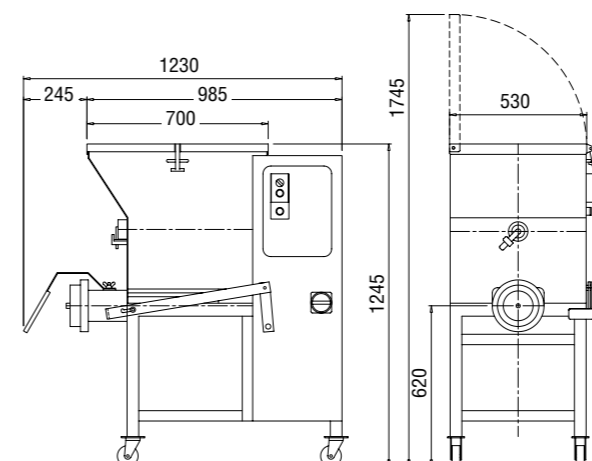
DOTAZIONI DI SERIE

- Resistente tramoggia con coperchio, pale, struttura e piedini in acciaio inox, volantino in acciaio inox
- Coperchio con blocco di sicurezza magnetico sulla tramoggia
- Magneti termici e comandi in bassa tensione protetti all'acqua
- Trasmissione a catena per uso continuo con cuscinetti a rulli conici
- Sistema di guida volantino con pale tritacarne indipendenti
- Interfaccia motore ad ingranaggio conduttore
- Nessun riscaldamento prodotto e nessun pre-taglio del prodotto

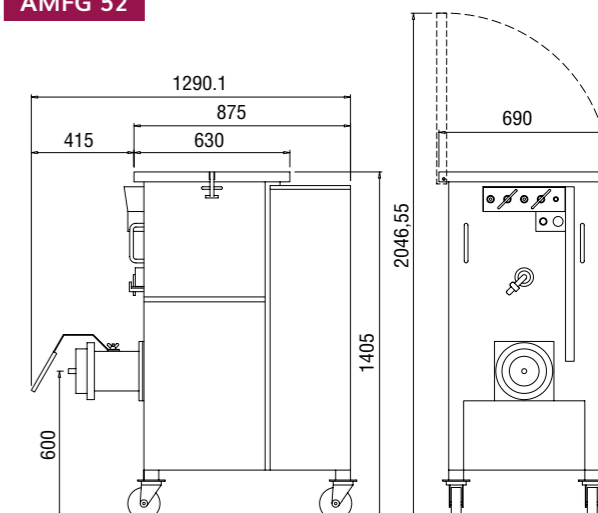
STANDARD EQUIPMENT

- Heavy duty stainless steel hopper, lid, paddle, frame and legs
- Watertight magnetic with thermal overload and under voltage protection
- Continuous roller chain drive with tapered roller bearings
- Belt auger drive system with independent grind paddle
- Heavy duty motor interface gear drive system
- No warming product and no pre cutting food processed
- Magnetic safety interlock on hopper lid

AFMG 24



AFMG 52



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		AFMG 24	AFMG 52
Produzione kg minuto	<i>Grinding capacity kg min</i>	29	45,5
Capacità vasca kg	<i>Hopper kg</i>	66	91
Diam bocca mm	<i>Bowl diam mm</i>	32	130
Motore principale kw	<i>Motor kw</i>	3,7	5,6
Comandi	<i>Start/stop</i>	24 volts	24 volts
Trasmissione	<i>Trasmission</i>	Riduttore/ghear	Riduttore/ghear
Dimensioni mm	<i>Dimensions mm</i>	527 x 1029 x 1251 ht	690 x 1290 x 1405 ht
Peso kg	<i>Weight kg</i>	276	343