



# Tritacarne TCB22



Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inossidabile AISI 304. Motori autoventilati ad uso intermittente, realizzati con 4 ingranaggi in acciaio temperato chiusi in scatola stagna a bagno d'olio. Tramoggia e bacinella di raccolta carne, inox. L'optional del micron sulla tramoggia, a richiesta, prevede un collo di entrata più grande, Ø 76 mm, e una tramoggia provvista di micron di sicurezza e salvamano, secondo la normativa CE, garantendo una produzione oraria aumentata del 35%. Con il semplice sollevamento della leva si ottiene il disinnesto del gruppo macinazione interamente in acciaio inox AISI 304. Le macchine possono essere facilmente pulite in tutte le loro parti con uno straccio umido.

**SICUREZZA:** Conformi alle normative europee e internazionali. Macchina rientrante nell'allegato IV-D.M.: 96/37/CE. Motore e comandi con grado di protezione IP68, dotati di invertitori di marcia e bocca entrata carne a normativa CE. Apparecchiatura in classe 1 con scheda a bassa tensione 24 V e leva ferma bocca esterna a baionetta. Tempo massimo di utilizzo continuativo 15 minuti.



Cast alloy structure, fully plated in AISI 304 stainless steel. Self-ventilated intermittent use motors, with 4 hardened steel gears enclosed in a leak-proof oil-bath gearbox. Stainless steel hopper and meat collection tray. The optional microswitch on the hopper means a wider inlet neck, Ø 76 mm, and a hopper equipped with finger guard and microswitch, compliant with CE regulations, allowing for a 35% increase in hourly production. The AISI 304 stainless steel mincing unit can be disengaged by simply lifting a lever. All machine parts can be easily cleaned using a damp cloth.

**SAFETY:** The machines comply with European and international standards. Machines belonging to the annex IV of: 96/37/C.E. Motor and controls have IP68 ingress protection, equipped with reverse switches and EC regulation compliant meat inlet mouth. Class 1 device with 24 V low-voltage board with mouth lock bayonet lever. Maximum time of continuous use 15 min.



Structure en alliage fondu, entièrement revêtue d'acier inox AISI 304. Moteurs autoventilés à usage intermittent, réalisés avec 4 engrenages en acier trempé contenus dans une boîte étanche à bain d'huile. Trémie et bac à viande en inox. Le microrupteur en option sur la trémie comprend, sur demande, un cou d'entrée plus large, Ø 76, et une trémie dotée d'un microrupteur de sécurité et d'un dispositif de protection des mains, selon la norme CE, ce qui garantit une augmentation de la production horaire de 35%. Le simple enlèvement d'un levier permet de désaccoupler le groupe de hachage entièrement réalisé en acier inox AISI 304. On peut nettoyer aisément chaque partie de la machine avec un chiffon humide.

**SÉCURITÉ:** Conformes aux réglementations européennes et internationales. Machine relevant de l'annexe IV-D.M.: 96/37/CE. Moteur et commandes IP68, avec inverseurs de marche et bouche d'introduction de la viande conformément à la réglementation CE. Appareil de classe 1 avec carte basse tension 24 V et levier d'arrêt bouche externe à baïonnette. Temps maximum d'utilisation continuatif 15 min.



Konstruktion aus Schmelzlegierung, vollkommen mit Edelstahl AISI 304 beschichtet. Selbstkühlende Motoren für den intermittierenden Betrieb mit 4 Zahnrädern aus gehärtetem Stahl in einem dichten Gehäuse im Ölbad. Trichter und Fleisch-Auffangschale aus Edelstahl. Der optionale Mikroschalter auf dem Trichter sieht auf Anfrage einen größeren Einführungshals (Ø 76 mm) und einen Trichter vor, der gemäß den EG-Vorschriften mit Sicherheitsmikroschalter und Handschutz ausgestattet ist und eine stündliche Produktionssteigerung von 35 % gewährleistet. Durch einfaches Anheben eines Hebels erhalten Sie die Entkupplung aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Schneidsatz abnehmen. Alle Maschinenteile lassen sich ganz einfach mit einem feuchten Tuch reinigen.

**SICHERHEIT:** Konform mit den europäischen und internationalen Verordnungen. Die Maschine entspricht Anhang IV der Maschinenrichtlinie: 96/37/EG. Motor und Steuerungen mit Schutzgrad IP68, ausgestattet mit Richtungsumkehrschaltung und Fleischeinführungsmündung nach EG-Vorschriften. Gerät der Klasse 1 mit 24 V-Niederspannungsplatine und Hebel zum Blockieren der externen Mündung mit Bajonettsystem. Maximale kontinuierliche Nutzung: 15 Minuten.

Italian Quality Products





Estructura de aleación fundida, totalmente revestida de acero inoxidable AISI 304. Motores autoventilados para uso intermitente, confeccionados con 4 engranajes de acero templado, cerrados en caja estanca con baño de aceite. Tolla y cubeta de recogida de carne, inoxidable. El microinterruptor opcional en la tolla, a petición, prevé un cuello de entrada más grande, Ø 76 mm, y una tolla provista de microinterruptores de seguridad y protector de mano, según la normativa CE, garantizando una producción horaria aumentada en un 35%. Con el simple levantamiento de una palanca se obtiene la desconexión de la unidad de molienda, hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304. Todas las piezas de las máquinas se pueden limpiar con facilidad con un paño húmedo.

**SEGURIDAD:** Conformes con las normativas europeas e internacionales. Máquina incluida en el Anexo IV-D.M.: 96/37/CE. Motor y mandos con grado de protección IP68, dotados de inversores de marcha y boca de entrada de carne según la normativa CE. Equipo de clase 1 con tarjeta de baja tensión 24 V y palanca de inmovilización de boca exterior tipo bayoneta. Tiempo máximo de uso continuo 15 minutos.



Конструкция из литых сплавов, полностью покрытая нержавеющей сталью AISI 304. Двигатели со встроенной системой вентиляции периодического действия имеют 4 зубчатых колеса из закаленной стали, которые помещены в водонепроницаемую масляную ванну. Воронка и емкость для сбора мяса из нержавеющей стали. Такая дополнительная принадлежность, как микровыключатель на воронке, поставляемый по запросу, обеспечивает наличие более широкой горловины Ø 76 и воронки с предохранительным микровыключателем и устройством защиты рук в соответствии с требованиями норм ЕС, позволяя увеличить часовую производительность на 35%. Простое вращение рычага позволяет отключить узел измельчения, который полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Можно легко очистить все детали машин влажной тканью.

**БЕЗОПАСНОСТЬ:** Машины отвечают требованиям европейских и международных стандартов. Машина соответствует приложению IV Ministerского декрета: 96/37/CE. Двигатели и приводы со степенью защиты IP68, оснащенные реверсом и входным отверстием для подачи мяса согласно стандартам ЕС. Оборудование класса 1 с низковольтной платой управления 24 В и байонетный рычаг блокировки внешнего загрузочного отверстия. Максимальное время работы в непрерывном режиме: 15 минут.





# Tritacarne TCB22

## Caratteristiche Tecniche

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

	TCB22 CE	TCB22 EX
Bocca - Mouth - Bouche - Mündung Boca - Загрузочное отверстие	22 enterprise - 82 unger	22 enterprise - 82 unger
Collo di entrata - Inlet neck - Col d'entrée Einführungshals - Cuello de entrada - Горловина	Ø 52 mm	Ø 76 mm
Produzione oraria - Hourly output - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria Производительность в час	300 kg/h - 300 кг/ч	300 kg/h - 300 кг/ч
Dimensione tramoggia - Hopper dimensions Dimension trémie - Trichtermaße Dimensiones tolva - Размер воронки	41 x 32 x 6 cm	41 x 32 x 6 cm
Motore trifase - Three-phase motor Moteur triphasé - Dreiphasenmotor Motor trifásico - Трёхфазный двигатель	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт.	2 hp / 1,5 kW 2 л.с./1,5 кВт
Motore monofase - Single-phase motor Moteur monophasé - Einphasenmotor Motor monofásico - Однофазный двигатель	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт	1,5 hp / 1,1 kW 1,5 л.с./1,1 кВт
Impianto elettrico - Electrical system Circuit électrique - Elektroanlage Instalación eléctrica - Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В	INTERRUTTORE TRIPOLARE 16A 1-0-2 CON RITORNO IMPULSIVO 16A 1-0-2 THREE-POLE SWITCH WITH PULSE RETURN DREIPOLIGER SCHALTER 16A 1-0-2 MIT IMPULSRÜCKGABE INTERRUPTEUR TRIPOLAIRE 16A 1-0-2 AVEC RETOUR D'IMPULSION INTERRUPTOR TRIPOLAR 16A 1-0-2 CON RETORNO IMPULSIVO ТРЕХПОЛЮСНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ 16А 1-0-2 С ИМПУЛЬСНЫМ ВОЗВРАТОМ
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	39 kg - 39 кг	39 kg - 39 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	45 x 30 x 36 cm	45 x 30 x 36 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	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / TRAMOGGIA con micron codificato - collo Ø 76 (produzione oraria aumentata del 35%) / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / HOPPER with coded microswitch - inlet neck Ø 76 (hourly output increased by 35%) / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / TRÉMIE avec microinterrupteur codé - col Ø 76 (augmentation de la production horaire de 35%) / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / TRICHTER mit codiertem Mikroschalter - Einführungshals Ø 76 (stündliche Produktionssteigerung um 35%) / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / TOLVA con microinterruptor de seguridad codificado - cuello Ø 76 (producción horaria aumentada en un 35%) / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / ВОРОНКА с кодифицированным микровыключателем и горловиной Ø 76 увеличивает производительность в час на 35% / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>	<p>Bocca UNGER in acciaio INOX AISI 304 con tre piastre e due coltelli / Serie imbuto per insaccare (solo per macchine enterprise)</p> <p>AISI 304 stainless-steel UNGER mouth with three plates and two blades / Funnel set for sausage filling (only for enterprise machines)</p> <p>Bouche UNGER en acier INOX AISI 304 avec trois grilles et deux couteaux / Série d'entonnoirs pour embosser (uniquement pour les machines enterprise)</p> <p>Mündung UNGER aus Edelstahl AISI 304 mit drei Scheiben und zwei Messern / Trichter-Set zum Wurstfüllen (nur für Enterprise-Maschinen)</p> <p>Boca UNGER de acero inoxidable AISI 304 con tres placas y dos cuchillas / Serie de embudos para embutir (solo para máquinas enterprise)</p> <p>Загрузочное отверстие UNGER из нержавеющей стали AISI 304 с тремя решетками и двумя ножами / Комплект насадок для набивания колбас (только для машин enterprise)</p>



Gruppo macinazione UNGER  
UNGER mincing unit  
Groupe de hachage UNGER  
Schneidesystem UNGER  
Unidad de molienda UNGER  
Измельчающий узел унгер

