



Tritacarne refrigerato TCR22 IGLOO



Il tritacarne interamente realizzato in acciaio Inox AISI 304 è dotato di un sistema di sicurezza e di un motore auto ventilato, realizzato con ingranaggi a bagno d'olio. La macchina è conforme a tutte le normative europee ed internazionali riguardanti l'igiene e la sicurezza: consente di lavorare la carne a basse temperature così da impedire lo sviluppo di batteri e da mantenere immutato l'aspetto e le qualità nutritive della carne. Il sistema di taglio è composto da 1 piastra e 1 coltello in acciaio Inox e di tramoggia estraibile che ne consente una facile pulizia con un panno umido. Anche se la macchina non è utilizzata in maniera costante non c'è la necessità di smontare la bocca e di riporla in frigo. La macchina è inoltre equipaggiata di un compressore, di un termostato e di un gas refrigerante che non ha effetto sull'ambiente.



This meat mincer, made entirely of AISI 304 stainless steel, is equipped with a safety system and a self-ventilated motor, with oil-bath gears. The machine complies with all European and international standards concerning hygiene and security: it allows the operator to work the meat at low temperatures so as to prevent the development of bacteria and to maintain unchanged the appearance and nutritional quality of meat. The cutting system consists of 1 plate and 1 blade made of stainless steel and a removable hopper that can be cleaned easily using a damp cloth. Even if the machine is not used consistently there is no need to disassemble the mouth and storing it in the refrigerator. The machine is also fitted with a compressor, a thermostat and an environmentally neutral refrigerant.



Le hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304 est équipé d'un système de sécurité et d'un moteur auto-ventilé, réalisé avec des engrenages à bain d'huile. La machine est conforme à toutes les normes européennes et internationales concernant l'hygiène et la sécurité: elle permet à l'opérateur de travailler la viande à basse température afin d'éviter de bactéries et de maintenir inchangé l'aspect et la qualité nutritionnelle de la viande. Le système de coupe est constitué par 1 grille et 1 couteau en acier inox ainsi que par une trémie amovible pour faciliter le nettoyage avec un chiffon humide. Même si la machine n'est pas utilisée systématiquement il n'est pas nécessaire de démonter la bouche et de la placer dans le réfrigérateur. La machine est également équipée d'un compresseur ainsi que d'un thermostat et elle utilise un gaz réfrigérant qui n'a aucun effet sur l'environnement.



Der vollkommen aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Fleischwolf ist mit einem Sicherheitssystem und einem selbstgekühlten Motor mit Zahnrädern im Ölbad ausgestattet. Die Maschine ist konform mit allen europäischen und internationalen Verordnungen in den Bereichen Hygiene und Sicherheit: Sie ermöglicht die Fleischverarbeitung bei niedrigen Temperaturen, wodurch die Bildung von Bakterien verhindert wird und das Aussehen und der Nährwert des Fleisches unverändert erhalten bleiben. Das Schnittsystem besteht aus 1 Scheibe und 1 Messer aus Edelstahl sowie einem herausziehbaren Trichter, der eine einfache Reinigung mit einem feuchten Tuch ermöglicht. Auch wenn die Maschine nicht ständig benutzt wird, muss die Mündung nicht abgenommen und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Maschine ist außerdem mit einem Kompressor, einem Thermostat und Kühlmittel ausgestattet, das keine Auswirkungen auf die Umwelt hat.



La picadora de carne, enteramente fabricada en acero inoxidable AISI 304, cuenta con un sistema de seguridad y un motor autoventilado, realizado con engranajes con baño de aceite. La máquina se ajusta a todas las normativas europeas e internacionales sobre higiene y seguridad: permite procesar la carne a bajas temperaturas para impedir el desarrollo de bacterias, al tiempo que mantiene intacto el aspecto y las cualidades nutritivas de la carne. El sistema de corte está formado por 1 placa y 1 cuchilla de acero inoxidable, con una tolva extraíble que permite una fácil limpieza con un paño húmedo. Si la máquina no se utiliza de forma constante, no es necesario desmontar la boca y volverla a colocar en el frigorífico. La máquina cuenta además con un compresor, un termostato y un gas refrigerante sin impacto medioambiental.

Italian Quality Products





Мясорубка полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и оснащена системой безопасности, двигателем с автоматической вентиляцией и шестернями в масляной ванне. Машина отвечает всем европейским и международным нормам по гигиене и безопасности: она позволяет обрабатывать мясо при такой низкой температуре, которая предотвращает размножение бактерий и сохраняет неизменным внешний вид мяса и его питательные качества. Система измельчения состоит из 1 решетки и 1 ножа из нержавеющей стали, а также съемной воронки, что позволяет провести очистку влажной тканью. Даже когда машиной пользуются нерегулярно, не требуется снимать горловину и хранить ее в холодильнике. Кроме того, машина оборудована компрессором и термостатом; используемый хладагент не оказывает вредного воздействия на окружающую среду.

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	TCR22 IGLOO CE
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	280 kg/h - 280 кг/ч
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	1,1 kW - 1,1 кВт
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto Масса нетто	43 kg - 43 кг
Dimensione Dimensions Dimension Abmessungen Dimensiones Размеры	27 x 41 x 54,5 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	60 x 34 x 55 cm
Dimensione tramoggia Hopper dimensions Dimension trémie Trichtermaße Dimensiones tolva Размер воронки	35 x 24 x 4,9 cm
Potenza compressore Compressor power Puissance compresseur Kompressorleistung Potencia compresor Мощность компрессора	GD40MB 220-240 V, 50 Hz GD40MB 220-240 B, 50 Гц
Gas Refrigerante Refrigerant - Gaz Réfrigérant Kühlmittel - Gas refrigerante Хладагент	R134A

