

TRITACARNE REFRIGERATO

Swedlinghaus[®] dal 1950



TC 22 REFR - TC 32 REFR



TC 22E REFR - TC 32E REFR



- 🇬🇧 Refrigerated meat mincer
- 🇫🇷 Hachoir à viande réfrigéré
- 🇩🇪 Gekühlter Fleischwolf
- 🇪🇸 Picadora de carne refrigerada

mpm
misure
pesi
macchine

TC 22 REFR
TC 32 REFR


TC 22E REFR
TC 32E REFR





TRITACARNE REFRIGERATO


mod.TC 22 REFR • mod.TC 32 REFR • mod.TC 22E REFR • mod.TC 32E REFR

Macchine professionali costruite interamente in acciaio inox Aisi 304, ideali per macellerie, ristoranti e laboratori di lavorazione carni. Tramoggia e gruppo di macinazione completamente refrigerati, in grado di garantire il contenimento della carica batterica e di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del tritato, aumentando così i tempi di conservazione. Tramoggia e coperchio asportabili, bloccaggio gruppo macinazione frontale per i modelli TC 22 REFR-TC 32 REFR o tramoggia e coperchio fissi, bloccaggio gruppo di macinazione laterale per i modelli TC 22E REFR - TC 32E REFR.

 Aisi 304 s/steel construction, recommended for any butcher shop, restaurants and meat processing industry. Refrigerated hopper and mincing unit, which allow to limit the total bacterial count, maintain the meat organoleptic properties unchanged and improve its preservation time. Detachable hopper and lid, mincing unit frontal secure lock system (on Mod.TC22REFR-TC32REFR); fixed hopper and lid, mincing unit lateral secure lock system (on Mod.TC22E REFR-TC32E REFR).

 Professionelle Maschinen, völlig aus Edelstahl Aisi 304 gefertigt, ideal bei Fleischereien, Restaurants und Werkstätte für Fleischverarbeitung. Völlig gekühlte Trichter und Schneidsatz, die die Abnahme der Bakterienzahl, die Bewahrung der organoleptischen Eigenschaften des Hackfleischs, und damit auch eine Verlängerung der Haltbarkeit gewährleisten. Abnehmbare Trichter und Deckel, frontales Verriegelungssystem des Schneidsatzes für Modelle TC 22 REFR-TC 32 REFR oder feste Trichter und Deckel, seitliches Verriegelungssystem des Schneidsatzes für Modelle TC 22E REFR - TC 32E REFR.

 Structure en acier inox Aisi 304, recommandé pour l'usage professionnel, indispensable dans toutes boucheries, restaurants ou industrie pour le traitement de la viande. Trémie et groupe mécanique de coupe réfrigérés, qui permettent une limitation de la charge bactérienne, l'entretien des qualités organoleptiques de la viande et l'augmentation des temps de conservation. Trémie et couvercle amovibles, blocage frontale du groupe mécanique (Mod.TC22REFR-TC32REFR); trémie et couvercle fixes, blocage latérale du groupe mécanique (Mod.TC22E REFR-TC32E REFR).

 Máquinas profesionales construidas enteramente en acero inoxidable AISI 304, ideales para carnicerías, restaurantes e Industrias cárnicas. Tolva y grupo de trituración completamente refrigerados en grado de garantizar la contención bacteriana y de mantener inalteradas las propiedades organolépticas de la trituración, aumentando así los tiempos de conservación. Tolva y tapa desmontables, bloqueo frontal del grupo de trituración para los modelos TC 22 REFR - TC 32 REFR o tolva y tapa fijas. Bloqueo lateral del grupo de trituración lateral para los modelos TC 22E REFR - TC 32E REFR.

A LARGHEZZA

Width / Largeur
Breite / Ancho

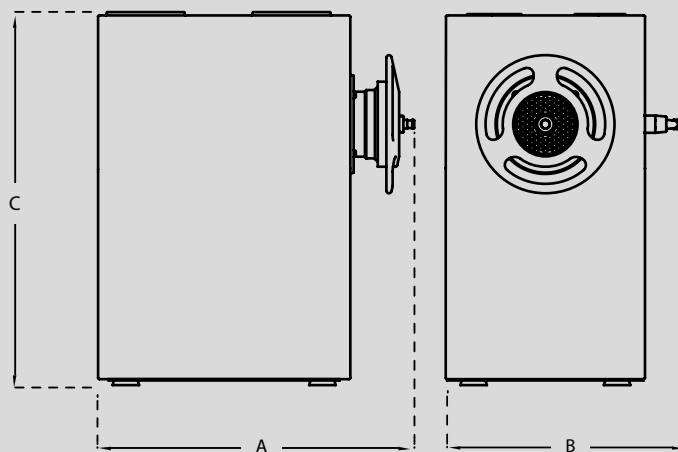
B LUNGHEZZA

Length / Longueur
Länge / Largo

C ALTEZZA

Height / Hauteur
Höhe / Altura

	TC 22 REFR	TC 32 REFR	TC 22E REFR	TC 32E REFR
A	300 mm	350 mm	270 mm	350 mm
B	460 mm	520 mm	410 mm	530 mm
C	590 mm	620 mm	545 mm	555 mm



MODELLO	TC 22 REFR	TC 32 REFR	TC 22E REFR	TC 32E REFR
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenleistung / Producción horaria	300 kg	550 kg	280 kg	450 kg
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	1,10 kw	1,87 kw	1,10 kw	1,87 kw
PESO NETTO Weight / Poids / Gewicht / Peso	60 kg	70 kg	43 kg	56 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmas der Verpackung / Dimensiones embalaje	760x600x770 mm	760x600x770 mm	760x600x770 mm	760x600x770 mm

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it