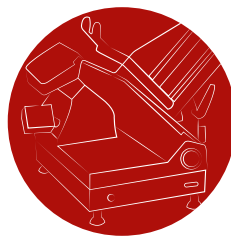
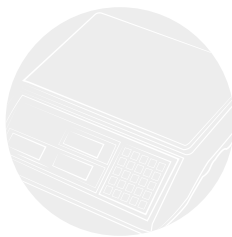
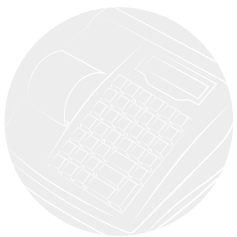


ITALIANA
MACCHI



attrezzature per
industria alimentare



TRITACARNE



modello

**TC G 12 BE
abbinato
grattugia**

caratteristiche

Carenatura, tramoggia, piatto, gruppo di macinazione e grattugia in acciaio inox; Motoriduttore a ingranaggi; Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia; Motore ventilato trifase 1 HP/0,75 KW, a richiesta, motore monofase; Dimensioni (LxPxH) 240x820x400 mm; Produzione oraria tritacarne 120 kg/h; Produzione oraria grattugia 50 kg/h; Peso 27 kg

**TC G 22 BE
abbinato
grattugia**

Carenatura, tramoggia, piatto, gruppo di macinazione e grattugia in acciaio inox; Motoriduttore a ingranaggi; Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia; Motore ventilato trifase 1 HP/0,75 KW, a richiesta, motore monofase; Dimensioni (LxPxH) 240x820x460 mm; Produzione oraria tritacarne 130 kg/h; Produzione oraria grattugia 50 kg/h; Peso 27 kg



TC 12 BE

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox; Gruppo di macinazione in acciaio inox; Motoriduttore a ingranaggi; Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia; Motore ventilato trifase 1 HP/0,75 KW, a richiesta, motore monofase; Dimensioni (LxPxH) 240x440x400 mm; Produzione oraria 120 kg/h; Peso 23 kg

TC 22 BE

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox; Gruppo di macinazione in acciaio inox; Motoriduttore a ingranaggi; Unità comandi in bassa tensione a 24 V, con invertitore di marcia; Motore ventilato trifase 1 HP/0,75 KW, a richiesta, motore monofase; Dimensioni (LxPxH) 240x450x400 mm; Produzione oraria 130 kg/h; Peso 23 kg



TRITACARNE

modello

caratteristiche



TC 22 BI

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox;
Gruppo di macinazione in acciaio inox;
Motoriduttore a ingranaggi;
Unità comandi in bassa tensione a 24 V,
con invertitore di marcia;
A richiesta gruppo di macinazione UNGER;
Motore trifase 1,5 HP/1,1 KW,
a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 240x450x480 mm;
Produzione oraria 250 kg/h;
Peso 30 kg

TC 32 BI

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox;
Gruppo di macinazione in acciaio inox;
Motoriduttore a ingranaggi;
Unità comandi in bassa tensione a 24 V,
con invertitore di marcia;
A richiesta gruppo di macinazione UNGER;
Motore trifase 3 HP/2,2 KW,
a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 260x530x520 mm
Produzione oraria 500 kg/h;
Peso 41 kg



TC 22 MEC CE B

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio
inox costruiti secondo norme HACPP;
Gruppo di macinazione in acciaio inox;
Coltello e piastra autoaffilanti;
Unità comandi in bassa tensione a 24 V,
con invertitore di marcia;
A richiesta gruppo di macinazione UNGER;
Motore ventilato trifase 1,5 HP/1,1 KW,
a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 310x410x530 mm;
Produzione oraria 300 kg/h;
Peso 44 kg

TC 32 MEC CE B

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio
inox costruiti secondo norme HACPP;
Gruppo di macinazione in acciaio inox;
Coltello e piastra autoaffilanti;
Unità comandi in bassa tensione a 24 V,
con invertitore di marcia;
A richiesta gruppo di macinazione UNGER;
Motore ventilato trifase 3 HP/2,2 KW,
a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 350x500x550 mm;
Produzione oraria 500 kg/h;
Peso 56 kg

TRITACARNE REFRIGERATI



modello

TC 22 R compatto

caratteristiche

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP;
Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica;
Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica;
Motore trifase con spina a 5 poli
1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 360x420x500 mm;
Produzione oraria 250 kg/h;
Peso 50 kg

TC 22 R compatto con hamburgatrice

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP;
Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica;
L'hamburgatrice prepara porzioni di carne macinata regolabili da 80/160 g;
Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica;
Motore trifase con spina a 5 poli
1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 360x420x500 mm;
Produzione oraria 250 kg/h;
Peso 54 kg



TC 22 R MEC

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP;
Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica;
Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica;
Motore trifase con spina a 5 poli,
1,5 HP/1,1 KW, a richiesta, motore monofase;
Produzione oraria 250 kg/h;
Dimensioni (LxPxH) 380x500x640 mm;
Peso 71 kg



TRITACARNE REFRIGERATI

modello

caratteristiche



TC 32 R MEC

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP;
Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica;
Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica;
L'hamburgatrice prepara porzioni di carne macinata regolabili da 80/160 g;
Motore trifase con spina a 5 poli 3HP/2,2 KW, a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 380x500x640 mm;
Produzione oraria 500 Kg/h;
Peso 78 kg



TC 32 R MEC con hamburgatrice

Carenatura, tramoggia e piatto in acciaio inox, costruiti secondo norme HACCP;
Refrigerazione tramoggia e gruppo macinazione per impedire la formazione della flora batterica;
Motore ventilato e refrigerazione dell'hamburgatrice;
Controllo della temperatura e altre funzioni tramite display e tastiera elettronica;
L'hamburgatrice prepara porzioni di carne macinata regolabili da 80/160 g;
Motore trifase con spina a 5 poli 3HP/2,2 KW, a richiesta, motore monofase;
Dimensioni (LxPxH) 550x590x640 mm;
Produzione oraria 500 Kg/h;
Peso 82 kg

TRITACARNE INDUSTRIALI



modello

TC 42

caratteristiche

Macchina ideale per produzione industriale;
Carenatura, tramoggia e gruppo di macinazione in acciaio inox;
Tramoggia asportabile per facilitare la pulizia con dispositivo di sicurezza che disabilita tutte le funzioni della macchina;
Dotato di quattro ruote di cui due (anteriori) provviste di freno;
Motore MEC ventilato trifase 7,5 HP/5,5 kW;
Produzione oraria 800 Kg/h;
Dimensioni (LxPxH) 590x1.070x1.060 mm;
Peso 140 kg

ACCESSORI TRITACARNE

TC G 12/22 BE

Motore monofase

TC 12/22 BE

Motore monofase

TC 22 BI

Motore monofase

GR macinazione Unger doppio taglio

TC 32 BI

Motore monofase

GR macinazione Unger doppio taglio

GR macinazione Unger triplo taglio

TC 22 MEC CE B

Motore monofase

GR macinazione Unger doppio taglio

TC 32 MEC CE B

Motore monofase

GR macinazione Unger doppio taglio

TC 22 REFR. COMPATTO

Motore monofase

TC 22 REFR. COMPATTO CON HAMBURGATRICE

Motore monofase

TC 22 REFR. MEC - TC 32 REFR. MEC

Motore monofase

TC 32 REFR. MEC CON HAMBURGATRICE

Motore monofase

TC 42

GR macinazione Unger totale (3 piastre e 2 coltelli)

GR macinazione Unger 1/2 (2 piastre e 1 coltello)



I - 21040 Oggiona S.Stefano (Va) · T +39 0331 217079 · F +39 0331 218331

Capitale sociale € 2.295.000,00 i.v. · C.F. 04887700153 · P.iva 01262130121 · N. iscrizione registro imprese 04887700153 · N. REA 165577 Varese

www.italianamacchi.it