

# TRITACARNE REFRIGERATO IGLOO TCR22 - TCR32

## TRITACARNE REFRIGERATO IGLOO TCR22 - TCR32



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.

## REFRIGERATED MEAT-MINCE IGLOO TCR22 - TCR32



The meat mincer entirely made of stainless steel AISI 304 is equipped with a security system and a self-ventilated motor, built 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 knife made of stainless steel and of a removable hopper which allows easy cleaning with 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 equipped with a compressor, a thermostat and a refrigerant gas that has no effect on the environment.

## HACHOIR RÉFRIGÉRÉ IGLOO TCR22 - TCR32



Le hachoir entièrement construit en acier inox AISI 304 est équipé d'un système de sécurité et d'un moteur auto-ventilé, construit 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 hachage se compose d'une plaque et d'un couteau en acier inoxydable, d'une trémie amovible qui permet un nettoyage facile 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, d'un thermostat et d'un gaz réfrigérant qui n'a aucun effet sur l'environnement.

## МЯСОРУБКА С ОХЛАЖДЕНИЕМ IGLOO TCR22 - TCR32



Мясорубка выполнена целиком из нержавеющей стали AISI 304 и оснащена предохранительной системой и самовентилирующимся двигателем, с 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 рубки состоит из 1 пластины и 1 ножа из нержавеющей стали, съемная воронка облегчает очистку влажной тряпкой. Даже когда машиной пользуются нерегулярно, не требуется снимать горловину и хранить ее в холодильнике. Помимо этого, машина оборудована компрессором, выключателем температуры, а используемый газ-хладагент не оказывает вредного воздействия на окружающую среду.

## REFRIGERATED MEAT-MINCE IGLOO TCR22 - TCR32



NEW



| CARATTERISTICHE TECNICHE,<br>TECHNICAL FEATURES,<br>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES,<br>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | TCR22CE IGLOO             | TCR32CE IGLOO             |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Produzione oraria / Hourly output /<br>Production à l'heure / Выпуск продукции за час                          | 280 kg / h                | 450 kg / h                |
| Motore / Motor / Moteur / Двигатель  | 1,1 kW                    | 1,87 kW                   |
| Peso netto / Net weight /<br>Poids net / Чистый вес  | 43 kg                     | 56 kg                     |
| Dimensione / Dimension /<br>Dimensions / Размеры   | 27 x 41 x 54,5 cm         | 35 x 53 x 55,5 cm         |
| Dimensione tramoggia / Hopper dimensions /<br>Dimensions de la trémie / Размер воронки                         | 35 x 24 x 4,9 cm          | 41 x 31 x 7,1 cm          |
| Potenza compressore / Compressor Power /<br>Puissance du compresseur / Мощность компрессора                    | GD40MB 220 - 240 V, 50 Hz | GD40MB 220 - 240 V, 50 Hz |
| Gas Refrigerante / Cooling Gas /<br>Gaz réfrigérant / Хладагент  | R134A                     | R134A                     |