

TC 22-32 NEVADA

tritacarne
meat grinders



TC 32 NEVADA



TC 22 NEVADA

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione (CE).



Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice Format M.



- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life .*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Convenient head interlock mechanism (CE versions).*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yield production.*
- *Feed tray designed with square neck for outstanding performance.*
- *Feed tray provided with safety interlock (CE versions).*
- *Stainless steel IP 67 protected controls.*

Optional:

- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Partial or total Unger system mincing head.*
- *Plexiglass feed tray lid.*
- *Hamburger press attachment FORMAT M.*

Coperchio opzionale
Optional lid





TC 22-32 NEVADA ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinder



- Caratteristiche tecniche e performance identiche a mod. non ICE
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R304.
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia.
- Comandi inox IP 67 con inversione.



Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice Format M.



Technical specifications and performance identical to no ICE model

- 150 Watt, R304 gas refrigerator.
- Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray.
- IP 67 protection rated controls with reverse.



Optionals:

- Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).
- Partial or total Unger system mincing head.
- Plexiglass feed tray lid.
- Hamburger press attachment FORMAT M.



TC 32 NEVADA ICE



TC 22 NEVADA ICE

Coperchio opzionale
Optional lid





Protezione bocca per piastra con foro $\varnothing > 8$ mm
Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates



Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system



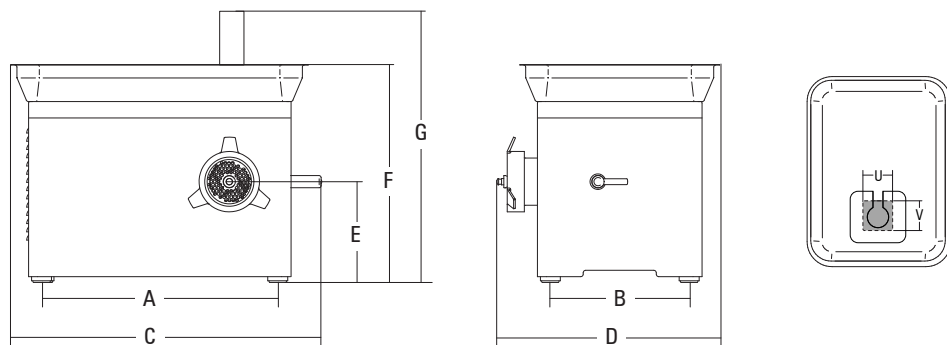
Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls



Comandi inox IP 67 modelli ICE
Stainless steel IP 67 protected controls for models ICE



Standard o enterprise 1/2 Unger Unger Totale



					A	B	C	D	E	F	G	U	V			
	watt/Hp		kg/h.	\varnothing mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Nevada	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	350	4.5	374	221	505	436	111	424	533	64	64	36	750x580x800	39
TC 32 Nevada	1ph 1.840/2,5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	650	4.5	485	285	633	495	121	450	557	76	76	50	750x580x800	72
TC 22 Nevada Ice	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	350	4.5	374	221	505	435	170	475	585	64	64	48	750x580x800	70
TC 32 Nevada Ice	1ph 1.840/2,5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	650	4.5	480	285	633	495	121	450	557	76	76	60	750x580x800	82