

Мясорубки

ТСЕ 22, ТСЕ 22/2000

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

TCE 22

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 V 400x50x3
POTENZA - POWER	1,5 HP - 1,1 Kw
PESO - WEIGHT	26 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~280 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	52 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	82 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	240x440x400 mm



Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il tritacarne TCE mod. 22 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruito in speciale lega di alluminio. Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Motore ventilato.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinelle raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase.

OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra inox sgrossatrice, 1 piastra inox Ø4,5 mm e 1 coltello inox) o totale (1 piastra inox sgrossatrice, 1 piastra inox Ø4,5 mm, 1 piastra inox Ø8mm e 2 coltelli inox), set per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 22 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. Special aluminium alloy casing with engine head covered by a stainless steel band, hopper and meat bowl in 18/8 stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. Ventilated motor.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø6mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate Ø4,5mm + 1 s/s knife) or total unger mouth (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate Ø4,5mm + 1 s/s plate Ø8mm + 2 s/s knives), set for filling, reverse gear.



Réalisé pour les modernes exigences des bouchers, des hôtels, des restaurants et des collectivités, le hachoir à viande TCE mod. 22 se conforme aux mesures internationales de sécurité. Equipé d'un réducteur à engrenages hélicoïdaux en acier, très silencieux, sous bain d'huile. Construit en alliage d'aluminium, recouvert d'une feuille en acier inoxydable. Trémie et cuvette à viande en acier inoxydable 18/8. Le groupe de hachage est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte. La trémie et le groupe sont facilement démontables pour un nettoyage précis. Moteur ventilé.

FOURNI AVEC: Couteau et plaque Ø6mm inox auto-affûtants, trémie et plaque ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko si monophasé.

OPTIONAL : Bouche unger partiel (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø4.5mm, 1 couteau inox) ou total (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø4.5mm et une plaque inox Ø8mm, 2 couteaux inox), set pour ensacher, inversion de marche.

TCE 22/2000

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1 V 400x50x3
POTENZA - POWER	1,5 HP - 1,1 Kw
PESO - WEIGHT	27 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~280 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	52 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	82 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	240x450x390h mm



Costruito per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti e comunità. Il tritacarne TCE mod. 22/2000 è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Munito di riduttore ad ingranaggi in acciaio elicoidali, silenziosissimo, a bagno d'olio. Costruito in speciale lega di alluminio. Carcassa tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 oppure in ghisa. La tramoggia ed il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia. Motore ventilato.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø6mm inox autoaffilanti, tramoggia e bacinella raccogli carne inox, pestello, spina shuko se monofase. OPTIONAL: Bocca unger parziale (1 piastra inox sgrossatrice, 1 piastra inox Ø4,5mm e 1 coltello inox) o totale (1 piastra inox sgrossatrice, 1 piastra inox Ø4,5mm, 1 piastra inox Ø8mm e 2 coltelli inox), carcassa elettrolucidata, variatore di velocità, set per insaccare, inversione di marcia.



Built for the modern needs of butchers, hotels, restaurants and communities. The meat mincer TCE mod. 22/2000 is fully compliant with international accident prevention regulations. Equipped with a helical steel gear reducer, very silent, in oil bath. Casing, hopper and meat bowl in 18/8 stainless steel. The grinding unit is entirely made of 18/8 stainless steel or cast iron. The hopper and grinding unit can be easily removed from the machine body for thorough cleaning. Ventilated motor.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø6mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, shuko plug if single-phase.

OPTIONAL: partial (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate 4,5mm + 1 s/s knife) or total unger mouth (1 s/s precutter plate + 1 s/s plate Ø4,5mm + 1 s/s plate Ø8mm + 2 s/s knives), electropolished casing, speed variator, set for filling, reverse gear.



Réalisé pour les modernes exigences des bouchers, des hôtels, des restaurants et des collectivités, le hachoir à viande TCE mod. 22/2000 se conforme aux mesures internationales de sécurité. Equipé d'un réducteur à engrenages hélicoïdaux en acier, très silencieux, sous bain d'huile. Corps, trémie et cuvette à viande en acier inoxydable 18/8. Le groupe de hachage est entièrement fabriquée en acier inoxydable 18/8 ou en fonte. La trémie et le groupe sont facilement démontables pour un nettoyage précis. Moteur ventilé.

FOURNI AVEC: Couteau et plaque Ø6mm inox auto-affûtants, trémie et plateau ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko si monophasé.

OPTIONAL : Bouche unger partiel (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø4,5mm, 1 couteau inox) ou total (1 plaque prédecoupe acier inox, 1 plaque inox Ø4,5mm et une plaque inox Ø8mm, 2 couteaux inox), carcasse électropolie, variateur de vitesses, set pour ensacher, inversion de marche.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>