

Мясорубки ТСЕ 8, ТСЕ 8/2000

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 8

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA MOTORE MOTOR POWER	0,50 HP - 0,37 Kw servizio intermittente - intermittent service
PESO - WEIGHT	10 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~20 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	50 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	62 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	270x270x355h mm



Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TCE 8 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6mm inox autoaffilanti, tramoggia inox, pestello, spina shuko.



Ideal for small restaurants and domestic use, the TCE 8 meat mincers are fully compliant with international safety standards. Equipped with an oil-bath gearbox, very silent, worm screw. The grinding unit, made entirely of food-grade aluminium, and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6mm, s/s hopper and meat bowl, pestle, plug shuko.



Idéaux pour les petits restaurants et l'usage domestique, les hachoirs à viande TCE 8 sont entièrement conformes aux normes de sécurité internationales. Equipé d'un réducteur à bain d'huile, très silencieux, vis sans fin. L'unité de broyage, entièrement fabriquée en aluminium de qualité alimentaire, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement déconnectées du corps de la machine pour un nettoyage précis.

FOURNI AVEC: couteau et plaque Ø=6mm inox auto-affûtants, trémie et plateau ramasse la viande inox, pilon, fiche shuko.

TCE 8/2000

TRITACARNE - MEAT MINCER - HACHOIR A VIANDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR POWER	0,50 HP - 0,37 Kw servizio intermittente - intermittent service
PESO - WEIGHT	12 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	~30 Kg
COLLO INGRESSO MEAT INLET	50 mm
DIAMETRO BOCCA MOUTH DIAMETER	62 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	270x350x330h mm



Ideali per le piccole attività ristorative e uso domestico, i tritacarne mod. TCE 8-serie 2000 sono perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Muniti di riduttore a bagno d'olio, silenziosissimi, a vite senza fine. Il gruppo di macinazione, costruito interamente in alluminio alimentare, e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia. Carcassa in acciaio inox 18/8, motore ventilato.

IN DOTAZIONE: coltello e piastra Ø=6mm inox autoaffilanti, tramoggia inox, pestello, spina shuko.



Ideal for small restaurants and domestic use, the TCE 8/2000 meat mincers are fully compliant with international accident prevention standards. They are equipped with an oil-bath gearbox, very silent, worm screw. The grinding unit, made entirely of food-grade aluminium, and the stainless steel hopper can be easily removed from the machine body for thorough cleaning.

Casing in 18/8 stainless steel, ventilated motor.

STANDARD EQUIPMENT: self-sharpening and stainless steel knife and plate Ø=6mm, s/s hopper, pestle, plug shuko.



Idéaux pour les petits restaurants et l'usage domestique, les hachoirs à viande TCE 8/2000 sont entièrement conformes aux normes internationales de prévention des accidents. Equipé d'un réducteur à bain d'huile, très silencieux, à vis sans fin. L'unité de broyage, entièrement fabriquée en aluminium de qualité alimentaire, et la trémie en acier inoxydable peuvent être facilement déconnectées du corps de la machine pour un nettoyage précis. Corps en acier inoxydable 18/8, moteur ventilé.

FOURNI AVEC: couteau et plaque Ø=6mm inox auto-affûtants, trémie inox, pilon, fiche shuko.



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/>