



TC 22-32 NEBRASKA ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinder



INDUSTRIA 4.0

- Tritacarne refrigerato estremamente compatto che, con il suo sviluppo verticale, permette un notevole risparmio di spazio sul banco di lavoro senza però alcun compromesso su prestazioni ed efficienza
- Impianto refrigerante con gas R290
- Disponibile sia con predisposizione hamburger che protezione piastra con fori maggiori di 8 mm
- Studiato per semplificare qualsiasi eventuale intervento di manutenzione anche direttamente in loco è il modello ideale per macellerie e supermercati con servizio al banco
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia
- Coperchio plexiglass su tramoggia di serie

Opzionali:

- Bocca unger e semiunger.
- Hamburgatrice Format M
- Insacatrice continua
- Protezione per piastre $\varnothing > 8$ mm
- Coperchio tramoggia inox
- SRCS scheda controllo remoto
- *Super-compact refrigerated meat grinder features a tall design that saves space on the worktop without compromising performance or efficiency*
- *R290 gas refrigerator*
- *Available also with hamburger press attachment and guard for die plates with holes larger than 8 mm*
- *Designed for simple maintenance, even in place, this model is ideal for butchers and supermarket meat counters*
- *Refrigeration on feed tray neck, mincing head and on the whole feed tray*
- *Plexiglass feed tray lid, standard*

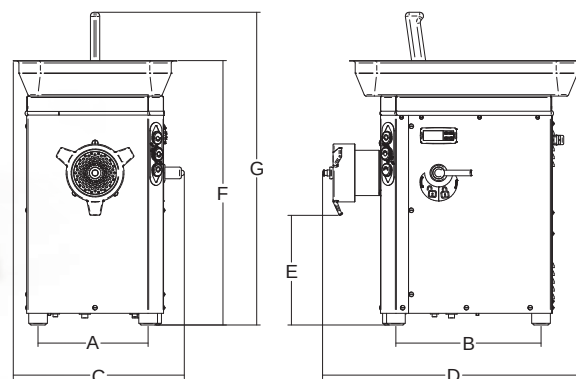
Optionals:

- Half/total unger system
- Patty former Format M
- Stuffer kit
- Safety device for $\varnothing > 8$ mm plates
- S/steel hopper cover
- SRCS wifi control board



TC 32 NEBRASKA ICE

Coperchio tramoggia in plexiglass di serie
Standard plexiglass feed tray lid



	watt/HP	kg/h.	$\varnothing$ mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 22 Nebraska Ice	1ph 1.100/1.5 - 3ph 1.472/2	1ph/3ph	350	4.5	236	311	350	555	254	566	690	48	760x640x770	56
TC 32 Nebraska Ice	1ph 1.472/2 - 3ph 2.205/3	1ph/3ph	500	4.5	236	310	366	558	235	566	670	60	760x640x770	68