

mod.
TC 22 CE

tritacarne

Macchina professionale dalle elevate prestazioni, ideale per: ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive, macellerie. Realizzata con una struttura **solida e affidabile**, la macchina è dotata di tutti i sistemi di sicurezza e igiene richiesti dalle più severe **Direttive CE.**

Ingranaggi in acciaio montati su **cuscinetti a sfere e permanentemente lubrificati in bagno d'olio.** Le parti interne della bocca sono **completamente in acciaio inox** (tramoggia, coclea, bocchettone, coltello, piastra grigliata) ed **estraibili** per un lavaggio **rapido e accurato**, sia a mano che in lavastoviglie. Macchina dotata di **invertitore** di marcia che agevola la macinazione di eventuali parti del prodotto resistente; **rapido e robusto sistema di fissaggio bocca**, **piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox di serie.**

Completamente **fabbricata e assemblata in ITALIA** dalla società **MISKA BY ITALMANS sas,** che garantisce il prodotto per **5 ANNI** da qualsiasi difetto di fabbricazione.

meat mincer

Professional high-performance meat mincer for use in restaurants, hotels, community, and butcher shops. The machine is complete with all safety required by the most rigorous **European Directives CE.**

Full extractable components of mouth (screw propeller, knife, plate and inox chute) are completely in stainless steel and very **easy** to be washed by hand or in a dishwasher.

The machine has **plate, knife in stainless steel self-grinding**. The mouth is **easy to be removed** for an excellent hygiene.

Completely **manufactured and assembled in ITALY by: MISKA BY ITALMANS sas** with **5 YEARS** guarantee for any fabrication defects.

hache viande

La machine a viande est destiné a l'usage **professionnel** pour les restaurants, hôtels et collectivités et spécialement pour toutes les boucheries; la machine est complètement fabriquée suivant les normes **European CE.**

Les composants (la bouche hélice, couteau, plaque et plateau porte viande) sont complètement en acier inoxydable et très **faciles et rapide** au démontage et nettoyage. La machine est vendue d'origine avec 1 couteau + 1 plaque **en acier inox aut-aiguisants.**

Entièrement fabriquée en ITALY par la société **MISKA BY ITALMANS sas** qui garantie la machine pour **5 ANNEES** de tous les défauts de fabrication.

miska *the Best*



mod. TC 32 CE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TRITACARNE mod. TC 22 / TC 32
Struttura in lega fusa
Corpo carenato in acciaio inox
Bocca, coclea, coltello, piastra, ghiera in acciaio inossidabile
Motoriduttore a bagno d'olio
Ingranaggi in acciaio
Invertitore di marcia
Motore ventilato e tropicalizzato
Motore trifase (a richiesta)

mod. TC 22
Potenza Motore: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V 50HZ o 60HZ monofase
Produzione oraria: 300 kg
Giri motore: 1200 /min
Giri elica: 200 /min
Peso netto macchina: 35 kg
Peso lordo macchina: 38 kg
Misure d'ingombro: - larghezza 300 mm lunghezza 450 mm - altezza 360 mm

mod. TC 32
Potenza Motore: HP 3 (2,25 Kw) 230/V 50HZ o 60HZ monofase
Produzione oraria: 600 kg
Giri motore: 1200/min
Giri elica: 190/min
Peso netto macchina: 39 kg
Peso lordo macchina: 42 kg
Misure d'ingombro: larghezza 300 mm lunghezza 470 mm - altezza 450 mm

TECHNICAL DATES:

MEAT MINCER mod. TC 22 / TC 32
Body of machine totaly blanket with stainless steel
Mouth, screw propeller, knife-plate, wheel are in stainless steel
Oil-bath speed reducer
Inox gear in permanent oil
Reversible switch
Motor ventilated and tropicalized
Three-phase at request

mod. TC 22
Power Motor: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V 50HZ or 60HZ Single-phase
Motor:1200 rpm
Output:300 kg/h
Screw propeller: 200 rpm
Net weight: 35 kg
Gross weight: 38 kg
Dimensions: width 300 mm length 450 mm - height 360 mm

mod. TC 32
Power Motor: HP 3 (2,25 Kw) 230/V 50HZ or 60HZ Single-phase
Motor: 1200 rpm
Production output: 600 kg/h
Screw propeller: 190 rpm
Net weight: 39 kg
Gross weight: 42 kg
Dimensions: width 300 mm length 470 mm - height 450 mm

DETAILS TECHNIQUES:

HACHE VIANDE mod. TC 22 / TC 32
Corps de la machine est entièrement en acier inox
Structure interior en aluminium
Bouche, hélice, couteau, plaque volant sont en acier inox
Motoriducteur en huile permanent
Engrenages en acier
Sélecteur de marche avant et arrière
Moteur ventiler et tropiqualisè
Moteur triphasé (sur demande)

mod. TC 22
Puissance Moteur: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V 50HZ o 60HZ mono-phase
Rpm Moteur: 1200 / min
Capacité de production: 300 kg/h
Rotation hélice: 200 / min
Poids net de la machine: 35 kg
Poids brut de la machine: 38 kg
Dimensions: largeur 300 mm longueur 450 mm - hauteur 360 mm

mod. TC 32
Puissance Moteur: HP 3 (2,25 Kw) 230/V 50HZ o 60HZ mono-phase
Rpm Moteur 1200 / min
Capacité de production: 600 kg/h
Rotation hélice: 190 / min
Poids net de la machine: 39 kg
Poids brut de la machine: 42 kg
Dimensions: largeur 300 mm longueur 470 mm - hauteur 450 mm

Miska by ITALMANS sas di Bouazizi M. & C.
Via Bonicalza,116 - 21012 Cassano Magnago (VA) Italy
tel. 0331 203878 fax 0331 204836 e-mail miska@miska.it www.miska.it

MISKA by ITALMANS SAS si riserva il diritto di modificare i dati e caratteristiche tecniche senza preavviso - MISKA by ITALMANS SAS reserve the right to make technical modification without any communications - MISKA by ITALMANS SAS se réserve le droit d'apporté tous les modification sans aucun préavis Fili Crespi ind. Grafica srl