

TC 22-32 NEVADA



TC 22 NEVADA

tritacarne meat grinders

- 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.



Coperchio opzionale
Optional lid



P. 121

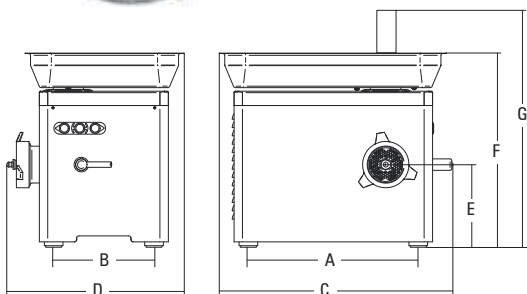
- AISI 304 stainless steel construction.
- Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.
- Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.
- Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.
- Convenient head interlock mechanism (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.

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.



Standard o
enterprise 1/2
Unger Unger
Totale



	watt/HP		kg/h.	ø 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	512	437	182	428	531	36	600x500x500	39
TC 32 Nevada	1ph 1.840/2.5 3ph 2.200/3	1ph/3ph	500	4.5	480	285	637	496	207	447	551	50	720x570x770	72