

TRITACARNE REFRIGERATO

| MOD. TC 22 REFR | MOD. TC 32 REFR



Swedlinghaus[®] *dal 1950*



TRITACARNE REFRIGERATO

MOD. TC 22 REFR | MOD. TC 32 REFR

🇮🇹 I tritacarne refrigerati da banco con struttura e gruppo di macinazione in acciaio Inox, sono strumenti ideali nelle macellerie o laboratori di carni per la macinazione di carne fresca bovina ed ovina. La temperatura di refrigerazione della tramoggia e del gruppo di macinazione è controllata da un termoregolatore che evita lo svilupparsi della carica batterica e che mantiene inalterate le caratteristiche e l'aspetto esteriore delle carni.

🇬🇧 Refrigerated tabletop meat mincers with stainless steel construction and grinding unit are essential tools for fresh meat processing operations. Both hopper and grinding unit temperature is kept under control to prevent any bacterial contamination process.



MODELLO	TC 22 REFR	TC 32 REFR
Produzione oraria <i>Output/h</i>	400 kg. carne /meat	600 kg. carne /meat
Lunghezza <i>Length</i>	mm 400	mm 470
Larghezza <i>Width</i>	mm 440	mm 440
Altezza <i>Height</i>	mm 520	mm 560
Peso <i>Weight</i>	Kg. 73	Kg. 83
Potenza motore <i>Motor</i>	Hp 1,5	Hp 2,5
Potenza compressore refrigerazione <i>Refrigerating compressor power</i>	Kw 0,18	Kw 0,18
Gas di refrigerazione <i>Refrigerant</i>	GR134a-225gr	GR134a-225gr

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via E. Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Ciro Menotti, 10
21010 Besnate (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it