



Industria 4.0



TC 32 BUFFALO ICE

tritacarne refrigerato

refrigerated meat grinders

- Tritacarne refrigerato da laboratorio per la massima sicurezza igienica e per impegni gravosi
- Potenti motori HP 4 autoventilati IP 55 per uso continuo.
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Impianto refrigerante con gas R290
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati e sistema di protezione a doppio paraolio.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE)
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Refrigerazione su collo, bocca e fondo tramoggia.
- Tramoggia da 21 litri rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione e protezione aggiuntiva in silicone intercambiabile.
- Studiato per una facile e veloce ispezione interna

Opzioni:

- Sistema di protezione per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocca Unger parziale o totale
- Hamburgatrice Format M.
- Impianto refrigerante 150 Watt.
- Tramoggia gigante da 31 litri.
- Gambe medie con ruote e freno.
- Piano portavassoi inox estraibile.
- Insacchiatrice continua.
- SRCS Scheda di controllo remoto

- *Refrigerated laboratory meat mincer for maximum hygienic safety and for heavy duty*
- *Powerful 4 HP self-ventilated IP 55 motors for continuous use*
- *Machine body entirely made of AISI 304 stainless steel*
- *R290 gas refrigerator*
- *Oil bath reducer with ground gears and double oil seal protection system*
- *Practical head fixing with interlocked fixing lever (CE)*
- *High production grinding head sett completely in stainless steel.*
- *Square introduction neck for high productivity even in the second pass.*
- *Refrigeration on the neck, head and hopper.*
- *Removable interlocked 21 liter hopper (CE) with neck up to the grinding area*
- *IP 67 stainless steel control buttons with reverse and interchangeable silicone protection*
- *Designed for quick and easy internal inspection*

Optionals:

- *Guard system for plates with hole > 8 mm*
- *Unger head 3 pcs or 5 pcs*
- *Format M hamburger attachment*
- *150 Watt refrigeration system*
- *Giant 31 liter hopper.*
- *Medium st steel legs with wheels and brake*
- *Removable stainless steel tray holder.*
- *Sausage filler attachment.*
- *SRCS wifi control board*



Optionals: tramoggia gigante, gambe con ruote e piano estraibile
larger feed tray, legs with wheels and removable tray holder

Optionals



Supporto vassoio
Tray support



Tramoggia gigante
Larger feed tray



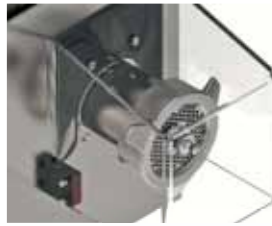
Format M
Format M



Gambe con ruote
Legs with wheels



Standard o enterprise 1/2 Unger Unger Unger Totale



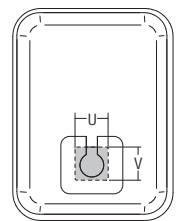
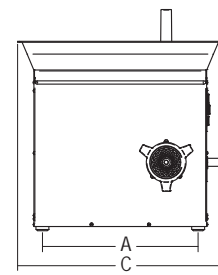
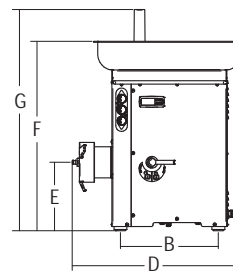
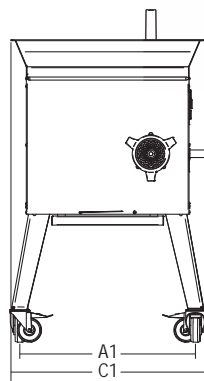
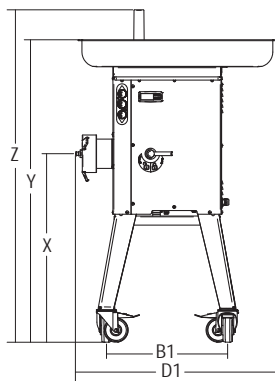
Protezione bocca per piastra con foro Ø > 8 mm
Safety device for Ø > 8 mm plates.



Kit insaccatrice
Stuffer kit

Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels

X: 623 mm A1: 581 mm
Y: 1000 mm B1: 501 mm
Z: 1099 mm C1: 648 mm
D1: 666 mm



	watt/HP	kg/h.	Ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
TC 32 Buffalo ICE	3190/4	3ph	700	4.5	485	305	648	539	213	590	689	76	76	62	640x760x850	80