

# TC 22-32 BARCELONA

tritacarne  
meat grinders

- Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.
- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE).
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno trascinatore in acciaio inox Aisi 304.
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, blocco rapido bocca brevettato su TC 32.
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo.
- Potenti motori ventilati, per uso continuo.
- Motori monofase con protezione termica.
- Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio.
- Estrema semplicità di pulizia.
- **Opzioni:** Bocca unger e semiunger Hamburgatrice. Insaccatrice continua. Tramoggia gigante. Gambe medie per TC 32. Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.

- *Heavy duty compact mincer.*
- *IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Aisi 304 S/S mouth and feeding worm.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*
- *22 version available also with round feeding neck.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *Thermal protection on single phase motors*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Easy cleaning.*
- **Optional:** *Total/half unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. 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).*



TC 32 BARCELONA



1. Vano per piastre e coltelli  
*Compartment for knives and plates*



2. Sblocco bocca TC 32/ICE  
*Head locking TC 32 / ICE*



3. Opzione insaccatrice  
*Optional stuffer kit*



4. Opzione hamburgatrice  
*Optional patty former*



TC 22 BARCELONA



BARCELONA 22 □

BARCELONA 22 ○

# TC 22-32 BARCELONA ICE



tritacarne refrigerato  
*refrigerated meat grinders*



- Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.
- **Sistema raffreddante con modulo termoelettrico:** Senza compressore. Senza gas. A risparmio energetico.
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Termometro digitale di controllo.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Caratteristiche TC come modello Barcellona.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato su 32.
- **Opzioni:** Bocca unger e semiunger. Hamburgatrice. Insaccatrice continua. Tramoggia gigante. Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.

- *Innovative extremely compact refrigerated mincer.*
- **Thermo-electric module refrigerating system:** Without compressor. Without gas. Energy saving.
- Thermo-electric module power: 70 Watt
- Refrigerated feeding neck and grinding end.
- Self-adjusted temperature.
- Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.
- Same mincing features as model Barcellona.
- Easy maintenance. (no need of refrigerator technician)
- Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).
- Thermal protection on single phase motors.
- Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).
- **Option:** Half/total unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. 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).

TC 22 BARCELONA ICE



1. Comandi TC ICE  
*TC ICE controls*



2. Griglie di ventilazione TC ICE  
*TC ICE airing take*



Standard o enterprise    1/2 Unger    Unger Totale



3. Opzione gambe con ruote e tramoggia gigante  
*Optional legs with wheels and oversize tray*



TC 32 BARCELONA Q ICE

TC 32 BARCELONA Q ICE CON HAMBURGATRICE



# TC 22-32 BARCELONA HAMBURGATRICE

## hamburger press

Stampi opzionali:  
Optional moulds:



Ovale / Oval  
mm 115x96 h. 14 g 130



Polpette / Meatball  
mm ø 40 h.14x4 g 20x4



Quadro / Square  
mm 100x100 h. 14 g 150

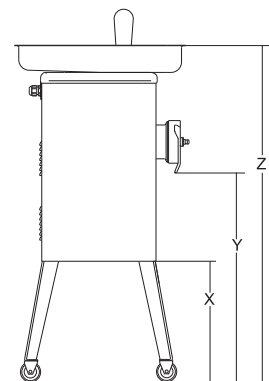
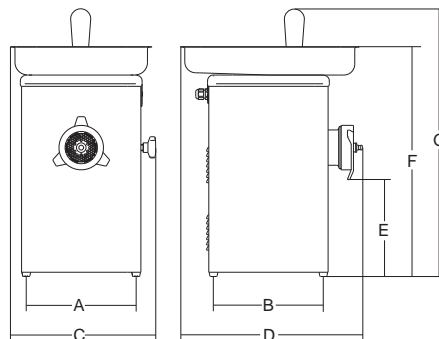


Coscia di pollo / Leg of chicken  
mm 120x92x35 h. 14 g 105



**TC 32 BARCELONA**  
con Hamburgatrice opzionale  
with optional Hamburger press

Di serie / Standard  
mm ø 110 h. 14



X: 435 mm  
Y: 685 mm  
Z: 1005 mm

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Debit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filleres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		Kg/h.	ø mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
TC 22 Barcellona ○	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5	250	185	310	350	225	540	615	31	720x570x770	41
TC 22 Barcellona □	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	31	720x570x770	41
TC 32 Barcellona □	1ph 1840/2,5 3ph 2200/3	230-400V/50Hz	500	4,5	250	320	355	500	260	580	690	44	720x570x770	54
TC 22 Barcellona ICE □	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	34	720x570x770	44
TC 32 Barcellona ICE □	1ph 1840/2,5 3ph 2200/3	230-400V/50Hz	500	4,5	250	320	355	500	260	580	690	48	720x570x770	58
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Электропитание 電源	Producción/h. TC TC produção/h. Часовая оказовательность TC 产量/小时	Placa en dotación Lâmina em dotação Решетка 标配刀盘	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重