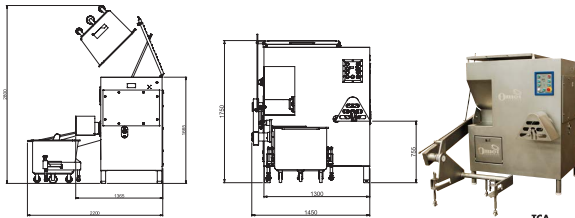


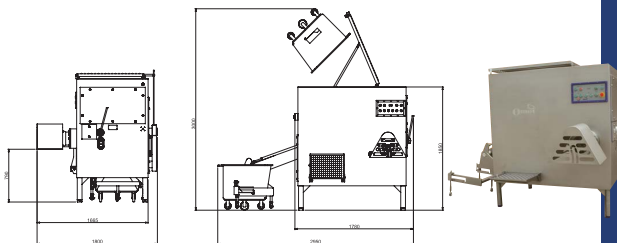


tritacarne  
grinder  
picadora

Dati tecnici	Technical data	Datos técnicos	mod.	TCA-10	TCP
Diam. piastra	Diam. hole-plates	Diam. pluggast	mm	160	200
Capacità vasca	Tank capacity	Capacidad del depósito	lt	360	500
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	1,5-2,2	3,0
Motore alimentatore	Feeding worm motor	Motor alimentador	kW	1,5	1,5
Motore miscelatore	Mixing-arm motor	Motor mezclador	kW	-	1,5
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kg/lt	0,75	0,75
Produzione max.	Max. production	Producción max.	kg	3000	5000
Peso	Weight	Peso	kg	800	1200



TCA



TCP

Dati e misure non sono impegnativi. La Ditta si riserva di apportare modifiche tecnico costruttive senza darne preavviso.  
ATTENZIONE: protezioni e sicurezza possono essere state rimosse per scopi illustrativi. Tutte le protezioni devono essere di loro posto durante la lavorazione.



Via Pancole 18 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - Tel. +39 0577 936693 - Fax +39 0577 981777  
info@ometfoodtech.it - www.ometfoodtech.it

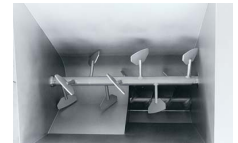
mod. TCA-10 - mod. TCP



- Macchine concepite per l'impiego in industrie di medie e grandi dimensioni.
- La robusta costruzione in acciaio inox e una meccanica altamente affidabile li rende adatti ad un uso intensivo nella lavorazione di carne, grassi, formaggi, vegetali, ecc.
- Soluzioni tecnico costruttive all'avanguardia supportate dall'utilizzo di utensili da taglio di alta qualità garantiscono un taglio netto del prodotto.
- Gruppo riduttore protetto da infiltrazioni grazie alla presenza di scotch dei liquidi di lavaggio.
- Superfici lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.
- Carrello elevatore idraulico integrato.
- Possibilità di installare un efficiente **dispositivo separatore di nervi e cartilagini**.
- Protezioni antirifurtistiche assicurate da sensori controllate da una centralina elettronica di massima sicurezza.
- Macchine conforme alle direttive comunitarie.

- Grinders specifically designed for the use in medium and big industries.
- The strong construction in stainless steel and a high reliable mechanics makes them adapt to an intensive use in the processing of meat, fat, cheese, vegetables, etc.
- Very up-to-date technical and constructive solutions supported by the use of high quality cutting tools guarantee a clean cut of the product.
- Gear-box protected from water infiltration thanks to drains of liquid washing from the washing.
- Smooth surfaces and lack of corners for a fast and effective cleaning.
- Integrated hydraulic loader.
- Possibility to install an efficient **nerves and gristles separating device**.
- Accident prevention protections assured by sensors controlled by a high safety electronic central unit.
- Machine conforming to the EC directives.

- Máquinas concebidas para su empleo en pequeña y gran industria.
- La robusta construcción en acero inoxidable y una mecánica sumamente fiable asegura un uso intensivo en la elaboración de carne, grasas, quesos, vegetales, etcétera.
- Soluciones técnicas constructivas de vanguardia respaldadas por el uso de utensilios de corte de alta calidad garantizan un corte limpio en el producto.
- Grupo reductor protegido de las infiltraciones gracias al drenaje de los líquidos de lavado.
- Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.
- Elevador hidráulico integrado.
- Posibilidad de instalar un eficiente **dispositivo separador de nervios y cartilagos**.
- Sistema de protección (contra accidentes) asegurado por sensores controlados por una centralita electrónica de máxima seguridad.
- Máquina conforme a las normas comunitarias.



- **TRITACARNE MOD. TCA-10**  
Vasca di premiscelazione da 360 litri provvista di albero alimentatore la cui rotazione può essere invertita insieme all'elica di alimentazione per un efficace effetto di premiscelazione.  
Potenza motore principale fino a 22 kW.  
**Alimentatore a velocità variabile** per lavorare nel modo ottimale vari tipi di prodotti.
- **GRINDER MOD. TCA-10**  
Premixing bowl of 360 litres provided with a feeding arm whose rotation can be inverted together with the feeding worm for an effective premixing effect.  
Main motor power up to 22 kW.  
**Feeding worm with variable speed** suitable to work different kinds of products.
- **PKADORA MOD. TCA-10**  
Cubo de premesado de 360 litros provisto de un brazo alimentador cuya rotación puede ser invertida junto a la hélice de alimentación con un eficaz efecto de premezado.  
Potencia motor principal hasta 22 kW.  
**Velocidad de la hélice de alimentación ajustable** para conseguir la correcta cantidad de carne para mezclar reduciendo al mínimo la fatiga del producto.



- **TRITACARNE MOD. TCP**  
Vasca di premiscelazione da 500 litri provvista di albero mescolatore. Possibilità di invertire il senso di rotazione dell'albero mescolatore per un migliore effetto di miscelazione.  
Potenza motore principale fino a 30 kW.  
**Velocità dell'elica di alimentazione regolabile** per ottenere il giusto afflusso all'elica di lavorazione riducendo al minimo lo stress del prodotto.  
Elica di alimentazione facilmente smontabile per una rapida pulizia.
- **GRINDER MOD. TCP**  
Premixing bowl of 500 litres provided with a mixing arm whose rotation can be inverted for an effective premixing effect.  
Main motor power up to 30 kW.  
**Speed of feeding worm adjustable** to get the correct quantity of meat to the mixing worm in order to minimize the stress of the product.  
Feeding worm easily removable for a fast cleaning.
- **PKADORA MOD. TCP**  
Cubo de premesado de 500 litros provisto de un brazo mezclador y con posibilidad de invertir el sentido de rotación para un mejor efecto mezclador.  
Potencia motores principales hasta 30 kW.  
**Velocidad de la hélice de alimentación ajustable** para conseguir la correcta cantidad de carne para mezclar reduciendo al mínimo la fatiga del producto.  
Elica de alimentación fácilmente desmontable para una rápida limpieza.



Velocidad de la hélice de alimentación ajustable para conseguir la correcta cantidad de carne para mezclar reduciendo al mínimo la fatiga del producto.