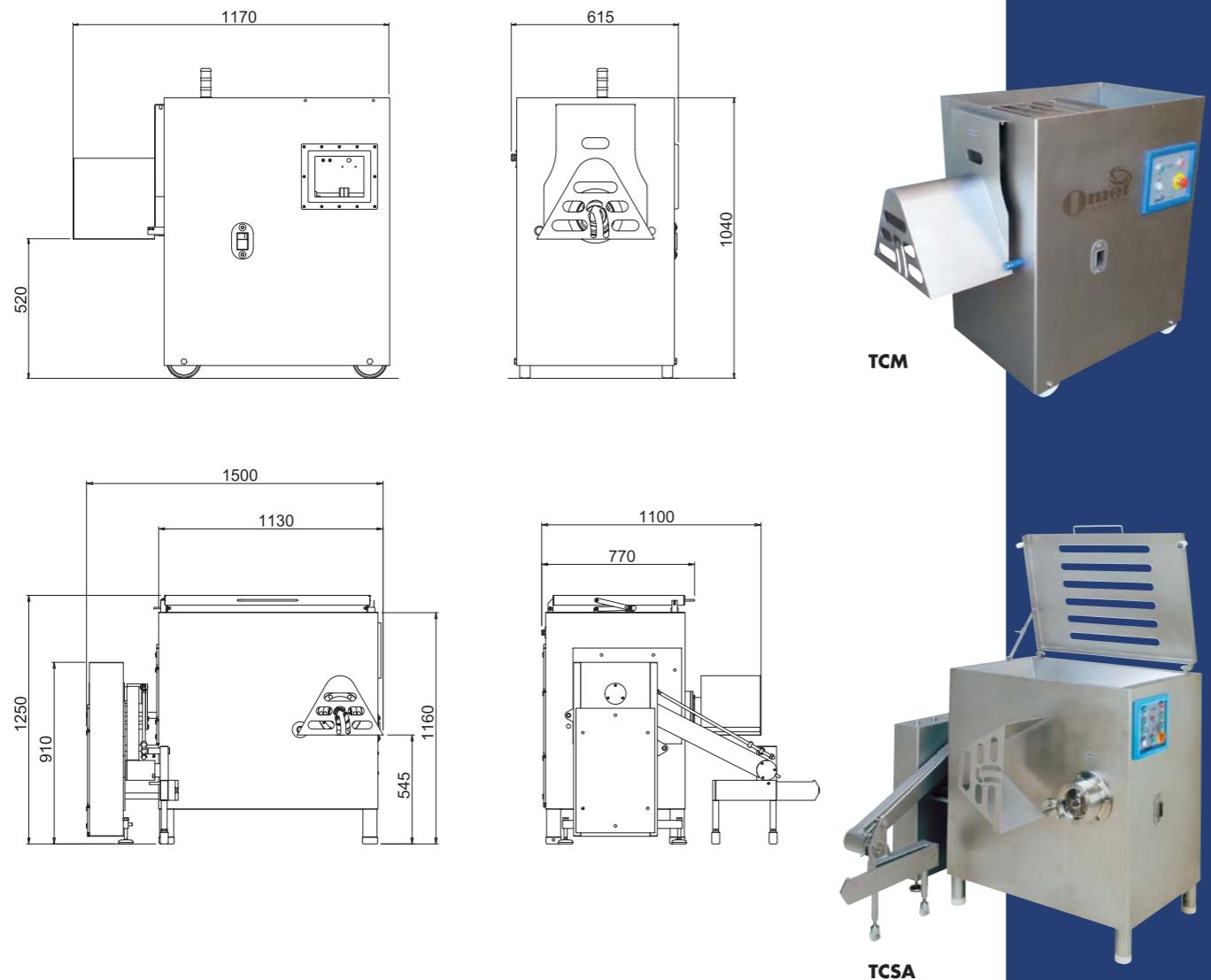




tritacarne
grinder
picadora

Dati tecnici	Technical data	Datos tecnicos	TCM	TCSA
Diam. piastre	Diam. hole - plates	Diam. placas	mm	130
Capacità tramoggia	Hopper capacity	Capacidad tolva	lt	10
Motore principale	Main motor	Motor principal	kW	7,5
Motore alimentatore	Feeding worm motor	Motor alimentador	kW	–
Motore caricatore	Loader motor	Motor elevador	kW	0,75
Produzione max.	Max. production	Producción max.	kg/h	1200
Peso	Weight	Peso	kg	270
Peso con caricatore	Weight with loader	Peso con elevador	kg	460



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



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

mod. **TCM** - mod. **TCSA**



- Macchine studiate appositamente per l'utilizzo in imprese di dimensioni piccola e medio-piccola e destinate alla 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 per una migliore presentazione del prodotto finale.
- La robusta costruzione in acciaio inox e una meccanica affidabile li rende adatti ad un uso durevole ed esente da manutenzioni.
- Gruppo riduttore protetto da infiltrazioni grazie alla presenza di scarichi dei liquidi di lavaggio.
- Superficie lisce e assenza di angoli vivi per una veloce ed efficace pulizia.
- Possibilità di installare un efficiente dispositivo separatore di nervi e cartilagini.
- Protezioni antinfortunistiche assicurate da sensori controllati da una centralina elettronica di massima sicurezza.
- Macchina conforme alle direttive comunitarie.

- Grinders specifically designed for the use in small and medium-small companies and destined to 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 for the best presentation of the product.
- The strong construction in stainless steel and a reliable mechanics makes them adapt to a durable use free from maintenance.
- Gearbox protected from water infiltration thanks to drains of liquids resulting from the washing.
- Smooth surfaces and absence of corners for a fast and effective cleaning.
- 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 estudiadas a propósito para su el empleo en mediana y pequeña empresa y destinadas a la elaboración de carne, grasa, quesos, vegetales, etcétera

◊ Soluciones técnico constructivas de vanguardia respaldado por el empleo de utensilios de corte de alta calidad garantizando un corte limpio para una mejor presentación del producto final.

◊ La robusta construcción en acero inoxidable y una fiable mecánica aseguran un empleo duradero y eximen de mantenimiento.

◊ Grupo reduktor protegido de infiltraciones gracias al drenaje de los líquidos de lavado.

◊ Superficies lisas y ausencia de esquinas para una rápida y eficaz limpieza.

◊ Posibilidad de instalar un eficiente **separador de nervios y cartílagos**.

◊ Sistema de protección (contra accidentes) asegurado por sensores controlados por una centralita electrónica de máxima seguridad.

◊ Máquina conforme a las normas comunitarias.



• TRITACARNE MOD. TCM

Un ingegnoso sistema permette un rapido e completo smontaggio della protezione della tramoggia per una efficace e sicura pulizia.
La possibilità di alimentare la tramoggia dal piano della macchina o direttamente dal tavolo di lavoro agevola il carico del prodotto da tritare.

■ GRINDER MOD. TCM

A clever system allows a quick and complete disassembly of the protection of the hopper for an effective and accurate cleaning.
The possibility to feed the hopper from the tray of the machine or directly from the table facilitates the load of the product.

◊ PICADORA MOD. TCM

Un ingenioso sistema permite un rápido y completo desmontaje de la protección de la tolva para una eficaz y precisa limpieza.
La posibilidad de alimentar la tolva de la bandeja de la máquina o directamente de la mesa de trabajo facilita la carga del producto que picar.

• TRITACARNE MOD. TCSA

La capiente tramoggia protetta da un coperchio di sicurezza consente di caricare con facilità il prodotto da tritare. **Elica di alimentazione a velocità variabile** (opzionale), ad angolo rispetto alla elica di lavorazione, facilmente smontabile per una rapida pulizia.
Possibilità di installare, anche successivamente all'acquisto, un caricatore idraulico per vagonetti da 90 lt.

■ GRINDER MOD. TCSA

The capacious hopper protected from a safety cover allows an easy load the product.
Feeding worm with variable speed (optional) disposed at 90 degrees with respect to the mincing worm easily detachable for a fast cleaning.
Possibility to install, also subsequently to the purchase, a hydraulic loader for 90 lts. buggies.

◊ PICADORA MOD. TCSA

La capaz tolva protegida por una tapadera de seguridad permite cargar con facilidad el producto a picar.
Elice de alimentación con velocidad ajustable (opcional), dispuesta en un ángulo de 90° con respecto a la élice de elaboración, y fácilmente desmontable proporcionan una rápida limpieza.
Posibilidad de instalar, también tras su adquisición, un elevador hidráulico para carros de lt. 90.

