

TRITACARNE AUTOMATICI

AUTOMATIC MIXER GRINDERS

TC 32 GA TC 32 FOX

TC 130 ELEPHANT



TC 32 FOX



TC 32 GA



TC 32 GA



TC 32 FOX

TRITACARNE AUTOMATICI TC 32 GA ,TC 32 GA/R

Tritacarne con alimentazione automatica e funzione mescolatore per grandi produzioni, ideale per laboratori e supermercati. Disponibile anche la versione refrigerata con sistema di ricircolo d'aria con temperatura di 1°C.

Tutte le macchine sono completamente in acciaio inox AISI304 su ruote di cui 2 autobloccanti.

Il gruppo di macinazione, la pala mixer e la vasca sono smontabili con una semplice operazione e si possono così lavare molto facilmente.

Vista la particolare concezione tecnica è possibile tritare anche carne congelata (con pezzature adatte) fino a temperature di circa -10°C. Per la salvaguardia del motore e della struttura è stato applicato un limitatore di coppia.

AUTOMATIC MIXER GRINDERS TC 32 GA ,TC 32 GA/R

Large scale production laboratory mincer with automatic feeding and mixer function. Powerful, versatile, efficient easy to clean. For meat laboratories and supermarkets. Available refrigerated version, with window, head and pan cooled by air recirculation. Working temperature +1°C.

Body, mincing group, blades and pan made of stainless steel AISI304. Fitted on four wheels, two of which with brakes.

Mincing group, pan and blades can be easily removed for a rapid cleaning with a simple operation. Due to a new technical innovation it's possible to mince also frozen meat at -10°C. To safe motor and structure we have put a particular torque limiter.

TC 32 FOX TC 32/R FOX

Tritacarne automatico con funzione impastatrice dalle dimensioni molto compatte, occupa solo 550x780mm ed è ideale dove lo spazio è una necessità. Macchina versatile ed ideale per tritare ed impastare carne fresca per la preparazione di salicce e hamburgers. La vasca di capacità di 60Litri è ideale per medie produzioni. Disponibile con motori trifase (versione monofase con inverter). Costruito in acciaio inox AISI304, con pale mescolatrici, elica di alimentazione, gruppo di macinazione smontabili per una pulizia accurata.

Le trasmissioni dei due motori tritacarne ed impastatrice, sono con catena per una forza e durata maggiori.

Disponibile anche la versione refrigerata.

TC 32 FOX TC 32/R FOX

This small and compact design machine fits into 550x780mm floor area. Ideal where space is a premium. Fitted with a 32 head this machine is versatile in its operation for mincing fresh meat or mincing and mixing in the manufacture of sausages and burgers.

Producing a high quality product every time. The 60litres hopper is large enough to do a standard recipe but will also produce small speciality batches, giving the same optimum results every time. Available in both 3 phase and 1 phase by an inverter. The 32 FOX mixer grinder is constructed of AISI304 stainless steel.

Mixing arms, second auger, worm and bowl are easily removed for cleaning. The loading height is only 1120mm., ideal for the case of loading and cleaning purpose. All moving parts are chain driven, giving strength and reliability in its operation. The unique design of the FOX is the second auger in the hopper. When the machine is in the mixing cycle the auger runs in reverse, helping in the mix cycle but also bringing any rusk and seasoning away from the out feed worm into the mix, ensuring all ingredients are blended evenly before the final discharge. Powered by two 3-phase independent motors (1-phase, by an inverter 150-260 r.p.m.).

All stainless steel construction, 24 Volt at control circuit. Safety interlocked lid and second auger HD lockable castors smooth corners and surface finish. Available refrigerated version.

TC 130 ELEPHANT

Tritacarne automatico per grandi produzioni con funzione impastatrice. Ideale per ipermercati, laboratori ed industrie lavorazione carne. Costruito interamente in acciaio inox, trasmissioni a catena per una durata e resistenza maggiori rispetto agli standard.

Concezione tecnica simile al FOX dal quale si differenzia sostanzialmente per le dimensioni maggiori e per il fatto che la bocca del tritacarne è fissa. Capacità vasca di carico 192 Litri, bocca 42, produzione oraria circa 2700 kg/h con piastra 4,5 mm.

Possibilità di tritare carne congelata in tagli piccoli fino ad un massimo di -5°C.

Mixer grinder, powerful and very efficient. Ideal for supermarkets and meat laboratories.

It's constructed of high grade stainless steel. All moving parts are chain driven, giving strength and reliability in its operation. Technical concept as FOX but bigger dimensions, fixed head 42, bowl capacity 192 Litres, output per hour through 4,5 mm plate 2700kg.

The machine can mince frozen meat at -5°C.



TC 130 ELEPHANT



Vista interna vasca
TC 32 FOX
Bowl internal view of
TC 32 FOX



Particolari del TC 32GA
Partial view of TC 32 GA

CARATTERISTICHE TECNICHE
SPECIFICATIONS

		TC 32 GA/R	TC 32 GA	TX32 FOX	TC 130 ELEPHANT
LARGHEZZA WIDTH	mm	810	670	550	830
POFONDITÀ DEPTH	mm	990	990	790	1300
ALTEZZA HEIGHT	mm	1200/1365	1200/1365	1200	1400
POTENZA COMPLESSIVA MINCER POWER	Kw	5,5	5,5	2,7	6,3
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	Kg/h	1500	1500	800	2700
CAPACITÀ VASCA. BOWL CAPACITY	Litri Litres	94	94	60	192
MASSA WEIGHT	Kg	240	210	150/170	320

CARATTERISTICHE TECNICHE
SPECIFICATIONS

TC 32 GA/R TC32 FOX/R

CARATTERISTICHE GRUPPO FRIGO / REFRIGERATION SPECIFICATIONS

		TC 32 GA/R	TC32 FOX/R
POTENZA POWER	Kw	0,260	0,162
CILINDRATA cc	Cm ³	12,1	8,1
TENSIONE ALIMENTAZIONE VOLTAGE		220-240 V 50 HZ	
GAS REFRIGERANTE COOLING GAS		R 134 a	



Via della Tecnica, 57 - 40068 S. Lazzaro di Savena (Bologna) Italy

Tel. +39 051 62 56 555 / 051 62 56 802 - Fax +39 051 62 56 607 - www.amb srl.it - email: amb@amb srl.it