

# TRITACARNE REFRIGERATI

REFRIGERATED MEAT MINCERS

## TC 22/32 R ALASKA

## T 22/32 POLO



TC 22 ALASKA

T 22 POLO



TC 32 ALASKA

## TRITACARNE REFRIGERATI SERIE TC 22/32 R ALASKA, T 22/32 POLO

Grande gamma di tritacarne refrigerati con possibilità di scegliere il tipo di macchina più adatta per il vostro lavoro. Costruiti con i materiali secondo le normative vigenti, robusti, facili nella pulizia e nella manutenzione. Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso, per un perfetto taglio della carne utilizzata. La refrigerazione è relativa alla tramoggia, al collo di alimentazione ed al gruppo di macinazione. La temperatura impostata dall'AMB è a 0°C/+2°C ed è uniforme su tutte le parti raffreddate. Bloccaggio del gruppo di macinazione laterale. Coperchio in plexiglass smontabile. A richiesta sistemi di taglio Unger parziale e totale.



T 32 POLO

## REFRIGERATED MEAT MINCERS SERIES TC 22/32 R ALASKA, T 22/32 POLO

*Strong with its experience, AMB now launches its new series of refrigerated, premium quality and even more improved and reliable meat mincers. Available in a range of models guaranteed to suit all customer processing requirements.*

*Are made with materials following CE laws, solids, easy to clean and the maintenance.*

*Mincing group by melting stainless steel, for a perfect cut of the meat used.*

*Refrigerated parts include hopper, feed tube and cutting set. Electronic thermostat for temperature control, optimum working temperature 0°C/+2°C set up from the constructor. Blocking of the mincing group is lateral. Removing cover in plexiglass. Unger and partial Unger cutting sets available on request.*

## IVANTAGGI DELLA REFRIGERAZIONE APPLICATA AI TRITACARNE

- Contenimento della carica batterica
- Mantenimento delle caratteristiche organolettiche del tritato, si evita l'annerimento
- Il taglio a freddo non altera gli acidi grassi insaturi che altrimenti si perdono nel liquido prodotto nella lavorazione
- Si aumentano i tempi di conservazione del tritato che si mantiene più a lungo
- Il tritacarne può restare fermo anche per lunghi periodi con residui di carne al suo interno e la carne rimasta può essere venduta al cliente successivo
- Si aumenta il rapporto di fiducia con il cliente finale perchè si offre un servizio di qualità superiore rispetto ai tritacarne normali

## THE ADVANTAGES OF REFRIGERATION ON MEAT MINCERS

- It avoids interruptions to the cold chain
- All operations are carried out with the outmost hygiene and cleanliness, promptly and under customer's eye
- The taste and appearance of minced meat are maintained unaltered
- The "cold" cut does not alter unsaturated fat acids that otherwise disperse in the liquid produced during "hot" processes
- The market ability of minced meat is increased, since minced meat can be kept in the refrigerators of shops and customers for longer periods of time
- It boosts the trust of customers because of enhanced quality and of careful attention to all details

Per la serie ALASKA optional il 22 con vetrina ventilata ed hamburgatrice, dove si ha apporto di aria raffreddata all'interno della vetrina. La versione ventilata è utile al funzionamento dell'hamburgatrice ed al contenimento della flora batterica giacente sulla piastra del gruppo di macinazione.

Nella serie ALASKA la tramoggia è completamente smontabile per una maggiore pulizia, trasmissione ad ingranaggi.

*Optional in TC 22 R ALASKA model is the refrigeration into the display case (fan fitted version) with patty shaper. These models are especially suited for working with patty shaper and offer high hygiene safety as the bacterial flora on the cutting set plate is reduced to a minimum.*

*ALASKA version is with dismantling hopper, gears transmissions.*

L'hamburgatrice (optional) si può applicare su tutti i modelli ed ha la possibilità di produrre hamburgers (4 diametri) che vanno da 110 a 180 grammi, lo spessore è fisso (17 mm).

Compressori ermetici che funzionano con gas ecologico R 134 a per tutte le versioni.

*Patty shaper (optional) in each model has the possibility to make burgers (4 diameters) from 110 to 180 gr. with a fix thickness of 17 mm.*

*Low-noise sealed compressor with R 134 a refrigerating gas for all models.*

La serie POLO si differenzia dalla serie ALASKA per le dimensioni più contenute e compatte che anche grazie a soluzioni tecniche innovative che hanno permesso di ottenere il modello di utilità. Trasmissione tramite un riduttore a vite senza fine lubrificato a vita, tramoggia fissa. Comandi frontali, inversione di marcia su richiesta.

*POLO version has a fixed hopper and its very compact mincer. Transmission through reducer lubricated to life. Push button control in front, reverse optional.*



TC 22 ALASKA  
RAV





TC 22 ALASKA



T 22 POLO



T 22 RA POLO

**CARATTERISTICHE TECNICHE  
SPECIFICATIONS**

		TC 22/R	TC 22/RA	TC 22/RAV	TC 32/R	TC32/RA
LARGHEZZA WIDTH	mm	345/395	345/480	345/480	360/410	360/490
PROFONDITÀ DEPTH	mm	395/450	395/470	395/525	455/570	455/590
ALTEZZA HEIGHT	mm	490/540	490/540	490/540	530/580	530/580
POTENZA TRITACARNE MINCER POWER	Kw	1,1	1,1	1,1	1,85	1,85
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	Kg/h	300	300	300	600	600
PRODUZ. ORA HAMBURG. HOURLY OUTPUT WITH PATTY SHAPER	Pz/h Pz/h	-	500	500	-	500
MASSA WEIGHT	Kg	65	66	68	70	71

**CARATTERISTICHE TECNICHE  
SPECIFICATIONS**

		T 22 POLO	T 22RA POLO	T 32 POLO	T 32 RA POLO
LARGHEZZA WIDTH	mm	248/290	248/425	314/345	314/425
PROFONDITÀ DEPTH	mm	360/430	360/455	420/510	420/545
ALTEZZA HEIGHT	mm	500/540	500/540	520/560	520/560
POTENZA TRITACARNE MINCER POWER	Kw	0,9	0,9	1,85	1,85
PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	Kg/h	280	280	450	450
PRODUZ. ORA HAMBURG. HOURLY OUTPUT WITH PATTY SHAPER	Pz/h Pz/h	-	500	-	500
MASSA WEIGHT	Kg	43	45	56	58

**CARATTERISTICHE GRUPPO FRIGO/REFRIGERATION SPECIFICATIONS**

		ALASKA	POLO
POTENZA POWER	Kw	0,162	0,115
CILINDRATA cc	Cm <sup>3</sup>	8,1	4
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