

# TRITACARNE *Swedlinghaus* dal 1950

TS8-TS12-TS22



TC12-TC22



TC42



OPTIONAL

TC22 BC - TC 32



## TRITACARNE INDUSTRIALE

mod. TC42

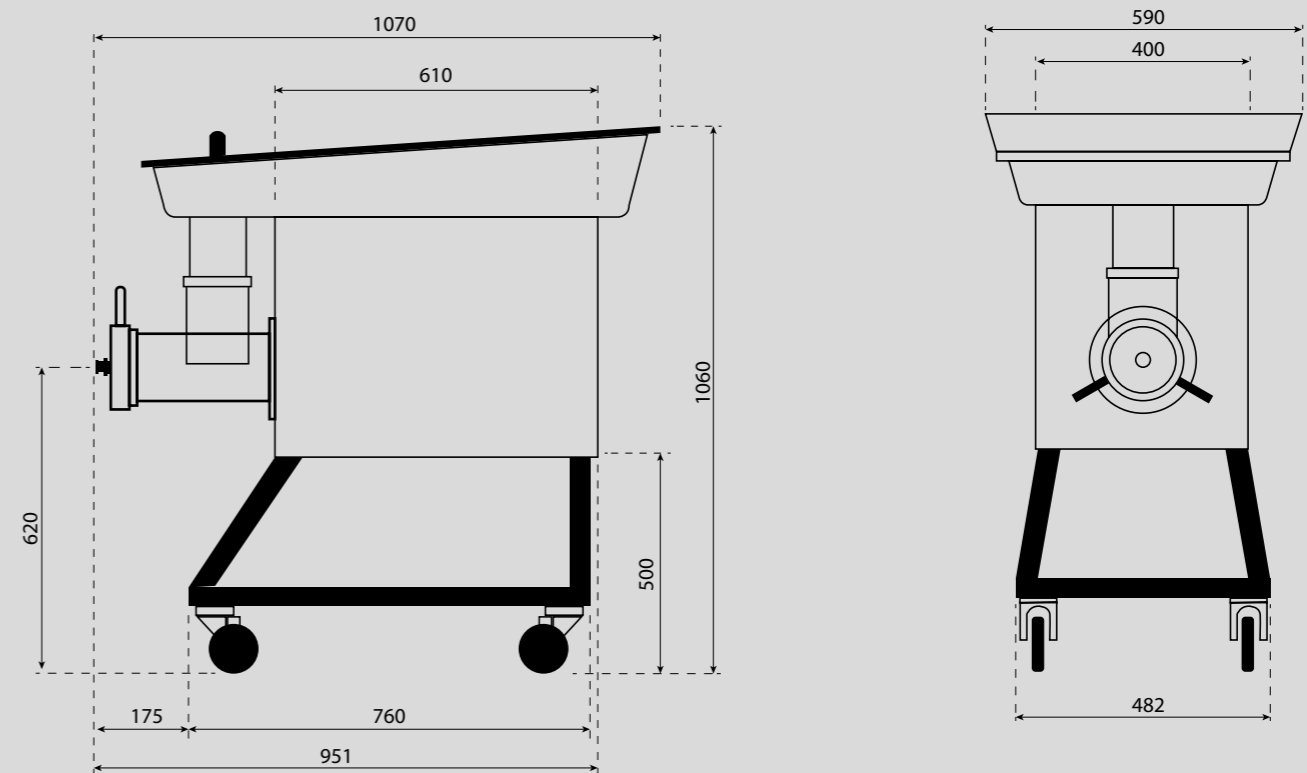
Strumento professionale ideale per laboratori di lavorazione carni. Struttura e gruppo di macinazione in acciaio inox, motore con termica di protezione, tramoggia inox di grande capacità completamente asportabile e dotata di microinterruttore, piastra e coltello auto affilante, optional carrello inox a quattro ruote, di cui due con freno.

Recommended for meat processing industries. S/steel construction, s/steel mincing unit, motor equipped with thermal protection, big capacity detachable s/steel hopper equipped with safety micro switch, self-sharpening grid and knives, optional 4 wheels (2 with brakes) carriage.

Indispensable dans toutes industries pour le traitement de la viande. Structure et groupe mécanique en acier inox, moteur avec protection thermique, trémie en acier inox amovible avec micro interrupteur de sécurité, grille et couteaux auto-aiguissants, option chariot à quatre roulettes (2 avec freins).

Professionelles Gerät, ideal bei Werkstätten für Fleischverarbeitung. Struktur und Schneidsatz aus Edelstahl, Motor mit Thermoschutz, Trichter aus Edelstahl mit großem Fassungsvermögen, völlig abnehmbar und mit Mikroschalter ausgestattet, Platte und selbstschärfendes Messer, Rollwagen aus Edelstahl mit vier Rädern, deren zwei über Bremse verfügen.

Instrumento profesional ideal para las Industrias cárnicas. Estructura y grupo de trituración en acero inoxidable, motor con llave térmica de protección, tolva de acero inoxidable de gran capacidad, completamente desmontable y dotada de microinterruptor, placa y cuchilla autoafilante, carro en acero inoxidable con cuatro ruedas, de las cuales dos con freno.



MODELLO	TC42
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenleistung / Producción horaria	1.200 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor	5,25 kw (7 hp)
<b>BOCCA</b> Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	42 ENTERPRISE ø130
<b>PESO NETTO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	112 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	450x770x1030 mm

- Meat mincer
- Hachoir à viande
- Fleischwolf
- Picadora de carne

- TS8
- TS12
- TS22
- TC12
- TC22
- TC22BC
- TC32
- TC42

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale  
via Enrico Berlinguer, 5  
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord  
via Puccini, 11/B  
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY


Tel. +39.(0)734.631346  
Fax +39.(0)734.632560  
e. mail: info@swedlinghaus.it


[www.swedlinghaus.it](http://www.swedlinghaus.it)


## TRITACARNE SEMPLICE


mod.TS8 • mod.TS12 • mod.TS22

Macchina per uso semi-professionale o domestico nella versione TS8 o per uso professionale per macellerie, ristoranti, alberghi e mense dal mod.TS12. Struttura in alluminio pressofuso lucidato con fascia in acciaio inox lucidato sulla carcassa motore, motore con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra e coltello auto affilante, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, pestello in ABS.

 Recommended for semi-professional/domestic use (Mod.TS8) or for professional use (from Mod.TS12), indispensable in any butcher shop, restaurant, hotel and canteen. Die-cast polished aluminium construction, polished s/steel band on motor cover, motor equipped with thermal protection, s/steel and detachable mincing unit, self-sharpening grid and knives, s/steel hopper and meat receiver plate, ABS pestle.

 Recommandé pour l'usage semi-professionnel/domestique (Mod.TS8) ou professionnel (du mod.TS12), indispensable dans toutes boucheries, restaurants, hôtels, cantines. Structure en aluminium poli moulé, bande en acier inox poli sur le couvercle du moteur, moteur avec protection thermique, groupe mécanique en acier inox amovible, grille et couteaux auto-aiguissants, trémie et cuve en acier inox, pilon ABS.


 Maschine für Haus- und halbprofessionellen Gebrauch in der Version TS8 oder für professionellen Gebrauch bei Metzgereien, Hotels und Kantinen, in der Version TS12. Struktur aus poliertem Aluminium im Spritzgussverfahren gefertigt, mit poliertem Edelstahlband auf Motorgehäuse, Motor mit Thermoschutz, Schneidsatz aus Edelstahl völlig abnehmbar, Platte und selbstschärfendes Messer, Trichter und Produktsammelbecken aus Edelstahl, ABS Stampfer.


 Máquina para uso semi-profesional o doméstico en la versión TS8 o para uso profesional en carnicerías, restaurantes, hoteles y comedores a partir del mod.TS12. Estructura en aluminio fundido a presión pulido con faja en acero inoxidable pulido en la carcasa del motor. Motor con llave térmica de protección, grupo trituración en acero inoxidable completamente desmontable, placa y cuchilla autoafilante, tolva y contenedor de recolección en acero inoxidable, pilón en ABS.


## TRITACARNE CARENATO


mod.TC12 • mod.TC22 • mod.TC22BC • mod.TC32

Macchina per uso professionale ideale per macellerie, ristoranti, alberghi, mense. Struttura in acciaio inox, motore con termica di protezione, gruppo di macinazione in acciaio inox completamente asportabile, piastra e coltello auto affilante, tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox, pestello in ABS. I mod.TC22BC e TC32 sono dotati di inversione di marcia di serie. Optional: kit passa pomodoro/passa purea (esclusi mod.TC22BC e TC32), kit imbusti per insaccare (esclusi mod.TC22BC e TC32).

 Recommended for professional use, indispensable in any butcher shop, restaurant, hotel and canteen. S/steel structure, motor equipped with thermal protection, s/steel and detachable mincing unit, self-sharpening grid and knives, s/steel hopper and meat receiver plate, ABS pestle. Mod. TC22BC and TC32 are equipped as standard with reverse gear. Optional: tomato strainer/purée maker kit (except for Mod.TC22BC and TC32), 3 sausage stuffer funnels kit (except for Mod.TC22BC and TC32).

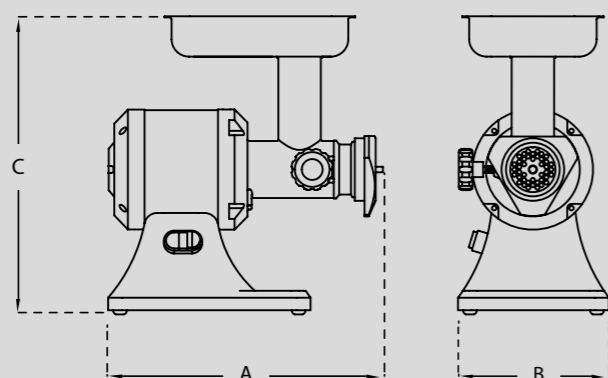
 Recommandé pour l'usage professionnel, indispensable dans toutes boucheries, restaurants, hôtels, cantines. Structure en acier inox, moteur avec protection thermique, groupe mécanique en acier inox amovible, grille et couteaux auto-aiguissants, trémie et cuve en acier inox, pilon ABS. Les Mod.TC22BC et TC32 sont équipés avec inversion de marche moteur. Options: kit passe-tomates/presse-purée (à exception des Mod.TC22BC et TC32), kit 3 entonneurs (à exception des Mod.TC22BC et TC32).

 Maschine für professionellen Gebrauch, ideal für Metzgereien, Restaurants, Hotels, Kantinen. Struktur aus Edelstahl, Motor mit Thermoschutz, Schneidsatz aus Edelstahl völlig abnehmbar, Platte und selbstschärfendes Messer, Trichter und Produktsammelbecken aus Edelstahl, ABS Stampfer. Mod.TC22BC und TC32, mit serienmäßiger Umschaltung ausgestattet. Optional: Kit zum Tomaten und Kartoffeln passieren (Mod.TC22BC und TC32 ausgeschlossen), Kit mit Trichter zum Wurstfüllen (Mod.TC22BC und TC32 ausgeschlossen).

 Máquina para uso profesional ideal para carnicerías, restaurantes, hoteles, comedores. Estructura en acero inoxidable, moltor con llave térmica de protección, grupo de trituración en acero inoxidable completamente desmontable, placa y cuchilla autoafilante, tolva y contenedor de recolección en acero inoxidable, pilón en ABS. Los modelos TC22BC y TC32 tienen la inversión de marcha de serie. Opcional: Kit pisa tomates / pisa puré (excluido Mod.TC22BC y TC32), kit embudos para embutir (excluido Mod.TC22BC y TC32).

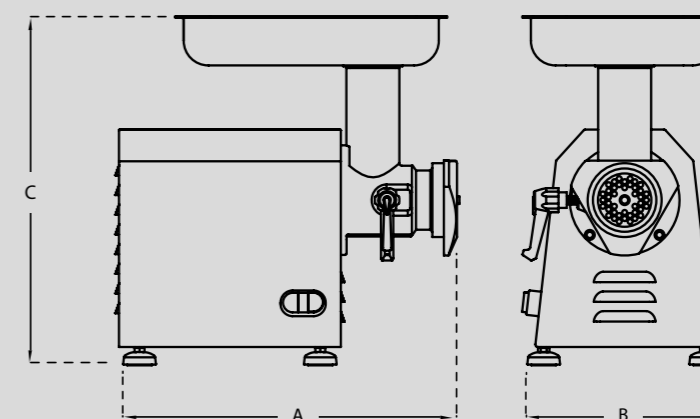
- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TS8	TS12	TS22
<b>A</b>	270 mm	370 mm	440 mm
<b>B</b>	260 mm	220 mm	240 mm
<b>C</b>	360 mm	440 mm	510 mm



- A LARGHEZZA**  
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**  
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**  
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	TC12	TC22	TC22BC	TC32
<b>A</b>	430 mm	440 mm	410 mm	470 mm
<b>B</b>	215 mm	215 mm	310 mm	300 mm
<b>C</b>	440 mm	440 mm	520 mm	530 mm



MODELLO	TS8	TS12	TS22
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenleistung / Producción horaria	20 kg	200 kg	300 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor	0,38 kw	0,75 kw	1,10 kw
<b>BOCCA</b> Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	ø 60 mm	ø 70 mm	ø 82 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	10 kg	18 kg	25 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	310x260x370 mm	440x250x440 mm	480x300x510 mm

MODELLO	TC12	TC22	TC22BC	TC32
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> Output/h / Productivité horaire Stundenleistung / Producción horaria	200 kg	300 kg	300 kg	500 kg
<b>MOTORE</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Potencia motor	0,75 kw	1,10 kw	1,10 kw	2,2 kw
<b>BOCCA</b> Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	ø 70 mm	ø 82 mm	ø 82 mm	ø 98 mm
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	22 kg	26 kg	42 kg	46 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	480x300x510 mm	480x300x510 mm	430x620x570 mm	430x620x570 mm