

Tornelli

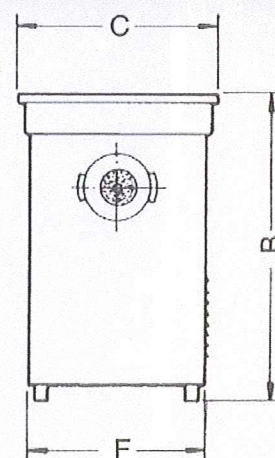
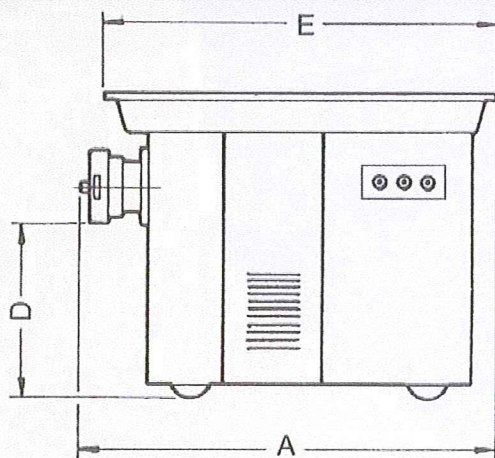
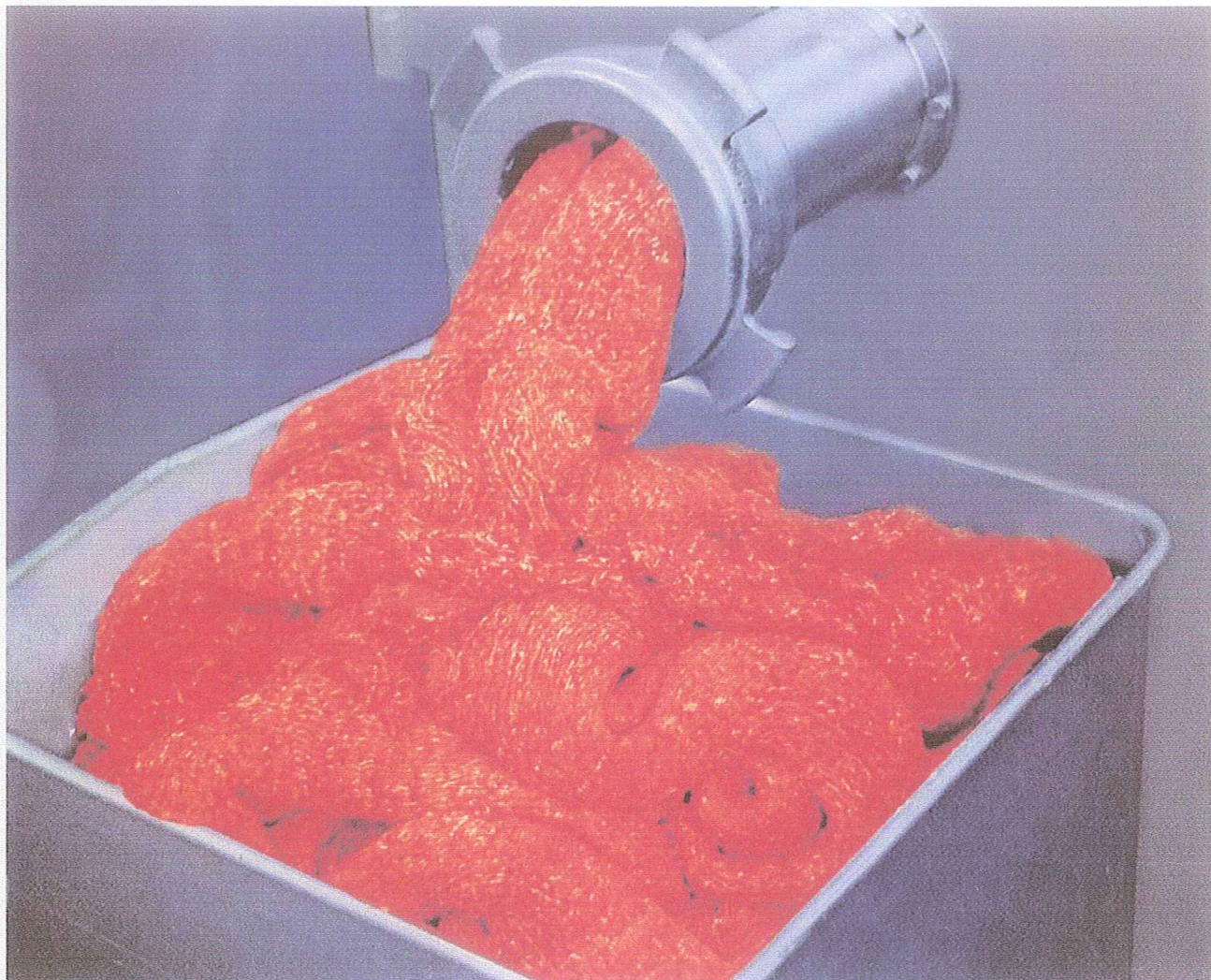
TRITACARNI INOX SPECIALI PER SALUMI

Tipo normale e sterminio

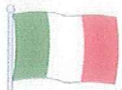
MOD. TCN 32
TCN 130
TCN 150
TCS 130
TCS 150



- Stainless steel mincers "normal and extermination" type - particular for sausages
- Hachoirs inox types "normal et extermination" - speciaux pour salaisons
- Wolfe in rostfrei stahl "normale und ausrottung" system spezielle fur wurst waren
- Tritacarnes de acero inoxidable de tipo normal y carniceria - especiales para salames



		TCN 32	TCN 130	TCN 150	TCS 130	TCS 150
Diametro della piastra	m/m	100	130	150	130	150
Potenza motore elettrico	HP	3	5½	10	7½	15
Produzione oraria	Kg.	500	800	1500	1000	2000
Peso netto	Kg.	170	250	300	300	350
Dimensione	A	m/m	920	1100	1280	1280
»	B	»	860	860	950	950
»	C	»	480	520	630	630
»	D	»	530	530	530	530
»	E	»	860	860	1220	1220
»	F	»	380	380	530	530



TRITACARNI NORMALI - INOSSIDABILI: comprendono i modelli TCN 32, TCN 130 e TCN 150. Possono lavorare con 2 piastre e 2 coltelli contemporaneamente e sono predisposti per la lavorazione solo a sistema NORMALE con l'elica che gira alla stessa velocità del coltello. Questi modelli si prestano ottimamente per la lavorazione di carni fresche e delicate.

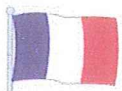
Tritacarni tipo Sterminio - Inossidabili: comprendono i modelli TCS 130 e TCS 150. Possono lavorare con 2 piastre e 2 coltelli contemporaneamente. Sono ambedue predisposti per lavorare a sistema NORMALE o STERMINIO. Con il sistema STERMINIO, i coltelli ruotano ad una velocità maggiore di quella dell'elica. Questa particolarità consente di avere una maggiore forza di taglio dei coltelli con la possibilità di ottenere una ottima resa anche con carni più dure e scadenti. I suddetti tritacarni hanno la possibilità di montare diversi sistemi di taglio: Excelsior, Unger, Enterprise e sono costruiti secondo le nuove norme internazionali di igiene e sicurezza.



STAINLESS - STANDARD MINCERS: they include TCN 32, TCN 130 and TCN 150 models. They can work with 2 dies and 2 blades at the same time, and are prepared for working only in STANDARD system, with the screw that turns at the same speed of the blade. These models are fit very well for fresh and delicate meat.

Stainless - Mincers type «Extermination». They include TCS 130 and TCS 150 models. They can work with 2 dies and 2 blades at the same time, and are both prepared for working either in NORMAL system or in EXTERMINATION system, the blades turn at a higher speed than the screw. This peculiarity allows the blades to have a greater cutting strength, and offers the possibility of obtaining a very good rebound even with tough and poor meat.

The above said machines have the possibility of assembling several cutting systems: Excelsior, Unger, Enterprise and are built according to the new international safety and sanitary rules.



BROYEURS NORMAUX - INOX: comprennent les modèles TCN 32, TCN 130 et TCN 150. Ils ont la possibilité de travailler avec 2 plaques et 2 couteaux en même temps et leur fonctionnement n'est prévu que pour le système NORMAL avec la vis d'alimentation qui tourne à la même vitesse des couteaux. Ces modèles donnent des résultats excellents dans le travail des viandes fraîches et délicates.

Broyeurs type Extermination - Inox: ceux-ci comprennent les modèles TCS 130 et TCS 150. Ils peuvent travailler avec 2 plaques et 2 couteaux en même temps. Il sont tous deux équipés pour travailler en suivant le système NORMAL et EXTERMINATION. Dans le système extermination les couteaux tournent à une vitesse double par rapport à celle de la vis d'alimentation. Cette caractéristique permet de réaliser un rendement très bon même lorsque les viandes employées sont plus dures et de mauvaise qualité.

Les susdits hachoirs ont la possibilité de monter différents types de coupe: Excelsior, Unger, Enterprise et sont construits selon les nouvelles normes internationales d'hygiène et de sécurité.



NORMALE WOLFE - ROSTFREI: sie fassen die Mod. TCN 32, TCN 130 und TCN 150 um. Sie können gleichzeitig mit 2 Scheibe und 2 Messern arbeiten und sind nur für die Verarbeitung mit Normale system prädisponiert. In diesem Fall die Schnecke und die Messern mit der selbe Geschwindigkeit drehen. Diese typen von Wölfe sind sehr gute für die frische und zarte Fleische.

Wolfe typ "Ausrottung" - Rostfrei: sie fassen die Mod. TCS130 und TCS 150 um. Sie können gleichzeitig mit 2 Scheibe und 2 Messern arbeiten. Sie sind beide prädisponiert, um mit "Normal" oder "Ausrottung" zu arbeiten. Mit dem "Ausrottung" System, die Messern schneller als die Schnecke drehen.

Diese Besonderheit erlaubt eine höhere Schneidkraft des Messern zu erhalten und mit der Möglichkeit eine sehr gut Leistung auch für die harteste und minderwertigste Fleiche zu erhalten.

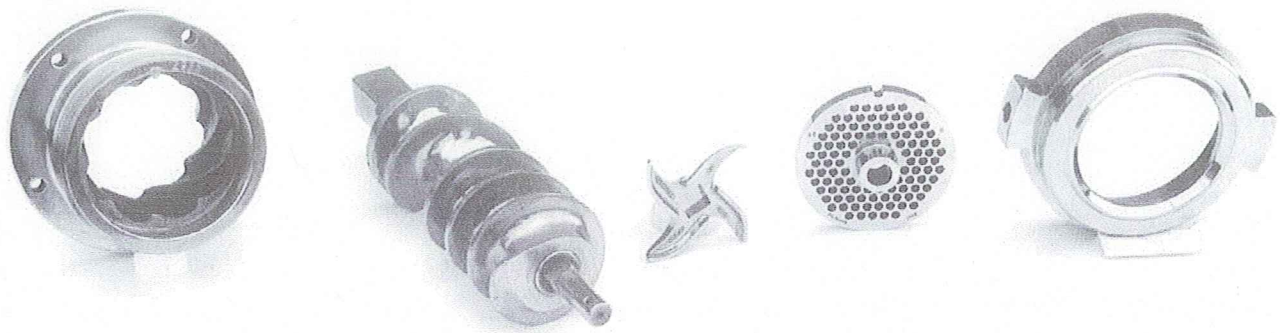
Es gibt die Möglichkeit verschieden Schneidesysteme zu montieren: Excelsior, Unger, Enterprise. Die Maschine entspricht den neue internationalen Hygiene - und Sicherheitsnormen.



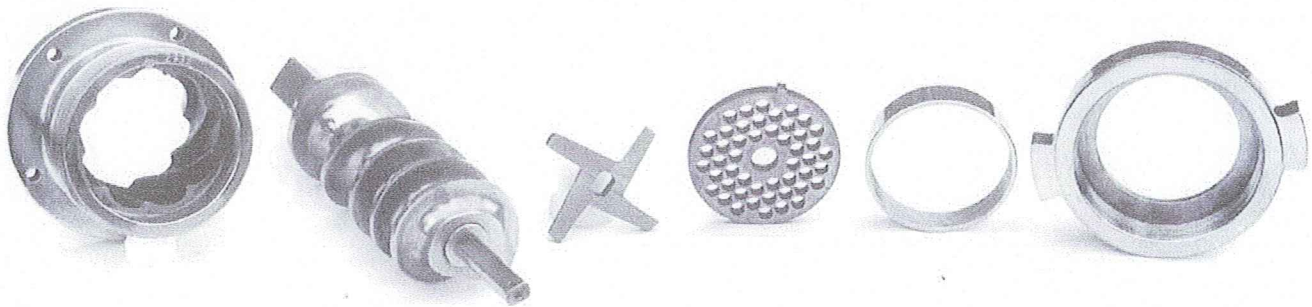
PICACARNES NORMALES - INOXIDABLES: Comprenden los modelos TCN 32, TCN 130 y TCN 150. Funcionan con 2 planchas y 2 cuchillas contemporaneamente y están predispuestos para funcionar con un sistema NORMAL con la hélice que gire con la misma velocidad de la cuchilla. Estos modelos son ideales para transformar las carnes frescas y delicadas.

Picacarnes tipo Carniceria - Inoxidables: Comprenden los modelos TCS 130 y TCS 150. Pueden funcionar con 2 planchas y 2 cuchillas contemporaneamente. Ambos están predispuestos para funcionar con el sistema NORMAL o CARNICERIA, las cuchillas giran con una velocidad mayor respecto a la hélice. Este particular permite una mayor fuerza de corte de las cuchillas con la posibilidad de obtener un perfecto rendimiento también con carnes duras y de calidad inferior.

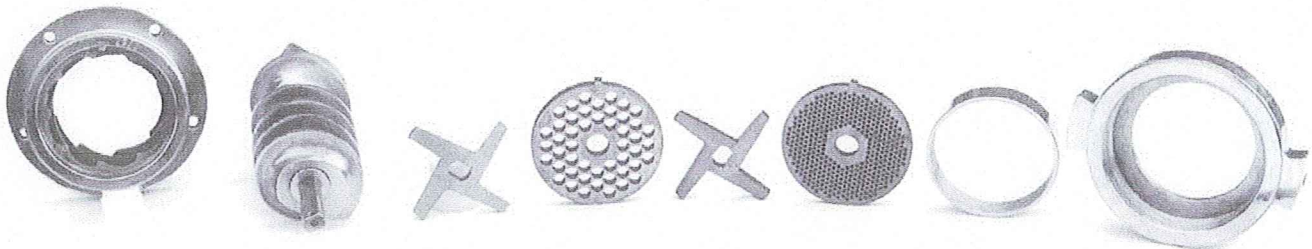
Posibilidad de montar distintos tipos de corte: Excelsior, Unger, Enterprise. Construidos en conformidad a las nuevas normas internacionales de higiene y seguridad.



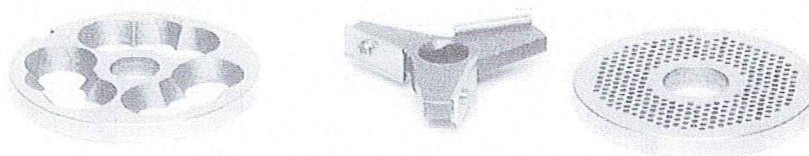
SISTEMA ENTERPRISE



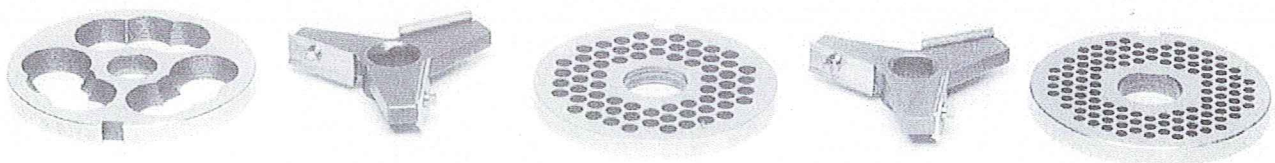
SISTEMA EXCELSIOR PARZIALE



SISTEMA EXCELSIOR TOTALE



SISTEMA UNGER PARZIALE



SISTEMA UNGER TOTALE



IOZZELLI s.r.l.

MACCHINE PER SALUMIFICI E INDUSTRIE ALIMENTARI
 Via Neruda, 27 (Zona Industriale) - PISTOIA (ITALY)
 Tel. 0573.531651 - Telefax 0573.934134
<http://www.iozzelli.it> - E-mail: iozzelli@zen.it