

## **Tritacarne Refrigerati Mod. FRESCO statico/ventilato**

I tritacarne refrigerati **Fresco New** sono costruiti in acciaio inox AISI 304.

**Le versioni Statiche** sono con tramoggia, collo di alimentazione e bocca refrigerati per evitare l'aumento della flora batterica durante le pause della lavorazione.

Adatti alla lavorazione di carni bovine e suine con la predisposizione per l'hamburgatrice, in materiale atossico adatto al contatto con gli alimenti di facile utilizzo con regolazione del peso dell'hamburger.

Display e tastiera elettronica per il controllo della temperatura e delle funzioni.

**Le versioni Ventilate** con predisposizione e già equipaggiati di hamburgatrice, sono corredate di vetrina in lexel, che permette la ventilazione forzata di aria fredda nella parte esterna della bocca durante il funzionamento e di tramoggia estraibile con ventilazione forzata di aria fredda nella tramoggia.

I tritacarne FRESCO hanno tutti i comandi in posizione laterale compreso il blocco della bocca, rendendo queste macchine facilmente utilizzabili dall'operatore.

Costruiti in adempimento alle norme H.A.C.C.P.

**NB:** Il tritacarne Statico è sprovvisto di vetrina anteriore in lexel.

<b>Tritacarne fresco</b>	<b>TC22</b>	<b>TC32</b>
Trafila:	22 mm	32 mm
Produzione oraria:	kg/h ca. 300	kg/h 450 kg/h
Potenza motore:	1,47 kW	1,84 kW
Massa:	67 kg	78 kg

**OPZIONI:**

- bocca UNGER
- hamburgatrice per il mod. statico.

## **Tritacarne Refrigerato Ventilato con o senza Hamburgatrice**

### **Pulizia**

1. Tutte le parti a contatto con il prodotto alimentare sono smontabili e quindi facilmente pulibili.
2. Coperchio frontale e coperchio tramoggia sono smontabili e costruiti in materiale antiurto.
3. L'Hamburgatrice è completamente smontabile.
4. La tramoggia superiore è smontabile.
5. Il gruppo di macinazione è smontabile.

### **Conservazione da + 3° a + 5° C**

1. **Ventilazione frontale:** scopo è mantenere fredda anche la carne giacente all'esterno del gruppo di macinazione per contenere l'aumento della flora batterica.
2. **Ventilazione frontale:** scopo è mantenere fredda l'hamburgatrice durante le pause di esercizio. Anche questa funzione per contenere la flora batterica sull'hamburgatrice.
3. **Ventilazione nella tramoggia** d'alimentazione per:
  - a) Rende uniforme la temperatura
  - b) Diminuire il pericolo di zone con condensa, agevolando il contenimento della flora batterica.
  - c) Raffreddare la carne giacente nella tramoggia anche nella parte superiore e non solo su quella appoggiata nel piano della stessa.
4. L'asciugamento dell'umidità nella carne è praticamente nullo essendo la tramoggia una zona di lavoro e non di conservazione.
5. E' possibile tenere il pestello della carne inserito nella posizione di lavoro. Non verrà più sdraiato dentro la tramoggia oppure deposto sul banco all'esterno del tritacarne, evitando quindi la trasmissione dell'inquinamento alla macchina e conseguentemente al prodotto.

Il pestello viene gestito con le mani quindi, se lo si mette all'interno della tramoggia in attesa di essere riutilizzato, la parte del pestello che è venuta a contatto elementi esterni come le mani stesse, sicuramente causa problemi di temperatura e di trasmissione batterica nel prodotto. Lasciandolo nella sua posizione di lavoro, il contatto con le parti utilizzabili e quindi con il prodotto da lavorare è ridotto al minimo e indispensabile.

### **Sicurezze**

1. La tramoggia è asportabile, quindi quando la si toglie seziona la corrente non lasciando al tritacarne la possibilità di lavorare.

**Il gruppo di macinazione può essere tolto solo dopo aver smontato la tramoggia.**