



ACCESSORIO TRITACARNE CORTO IN GHISA TC 22



ART OM-2705-N MOD. 2021



TC 22

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto **NEW NEW O.M.R.A.**. La scelta dei materiali e le caratteristiche dei componenti derivano da lunghe campagne di prova che hanno permesso di giungere alla realizzazione di apparecchi estremamente affidabili, robusti e funzionali. L'apparecchio scelto diventerà per Lei indispensabile. Le consigliamo, quindi, di leggere attentamente le istruzioni per l'uso al fine di ottenere dal Suo apparecchio il massimo rendimento. Il tritacarne **TC22** è idoneo anche per macinare ogni tipo di carne ed ad insaccare

PRIMA DELL'USO

Prima dell'uso leggere attentamente le informazioni contenute in questo libretto. Esse contengono avvertenze importanti per l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'accessorio. Conservare queste istruzioni a portata di mano; se è il caso, passare il libretto al prossimo proprietario dell'apparecchio.

- Gli apparecchi elettrici NEW O.M.R.A.. rispondono alle norme valide della tecnica e rispettano la legge che regola la sicurezza degli apparecchi.
- L'apparecchio è conforme alle norme contro i radiodisturbi.
- Le informazioni contenute in questo libretto riguardano il tritacarne corto **TC22 OMRA Art. OM-2705-N** e sono applicabili solo ed esclusivamente ai nostri prodotti

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavare accuratamente ogni singola parte dell'accessorio tritacarne per eliminare possibili residui di lavorazione;
- Le operazioni di montaggio e smontaggio vanno sempre eseguite con la spina del cavo non inserita nella presa della corrente;
- Evitare di azionare l'apparecchio a vuoto;
- Evitare di introdurre una quantità di carne (o altro) troppo elevata all'interno del corpo (7);
- Evitare di esercitare una pressione troppo forte nel comprimere con l'apposito pestello il prodotto all'interno del corpo;
- Durante il lavoro l'apparecchio deve avere la possibilità di raffreddarsi; evitare quindi di coprirlo con panni, cartoni, ecc.; lasciare sempre libera la ventola di raffreddamento; non appoggiare il motore a pareti, scatole, contenitori o altro.
- Non si assumono responsabilità per danni provocati da un uso errato e per impieghi diversi da quello previsto;
- Provvedere al corretto spegnimento e differenziato smaltimento del materiale d'imballaggio.

Agosto 2025

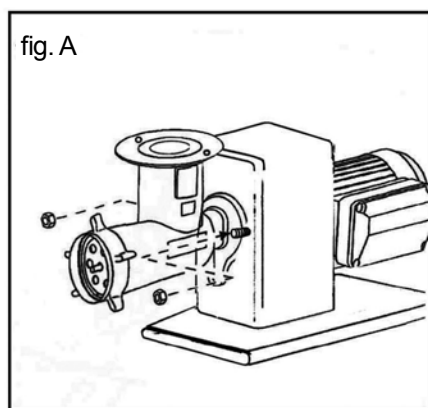
NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

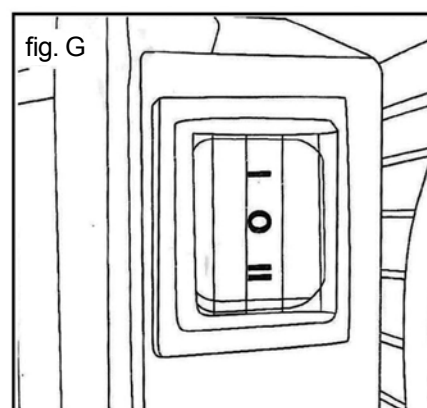
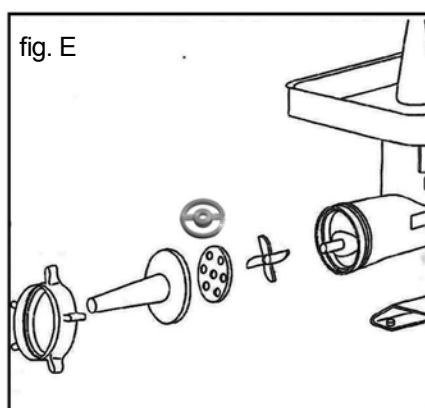
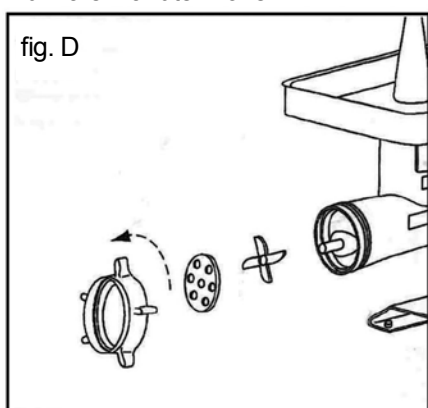
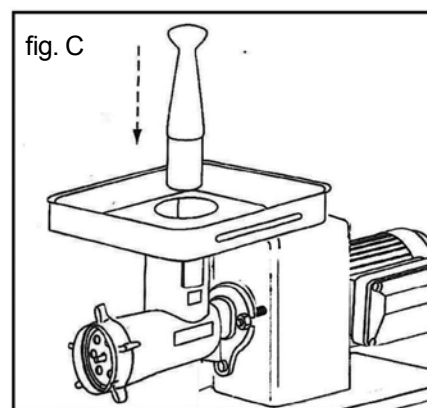
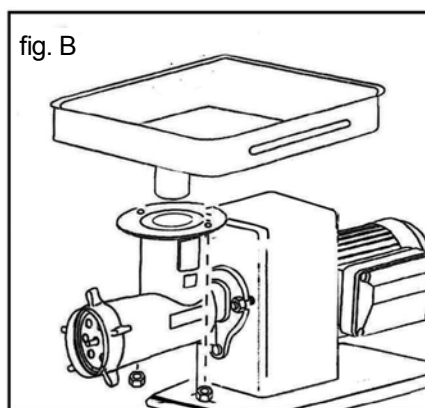
AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Connettere l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione pari a quella indicata sulla targhetta;
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione se:
 - L'apparecchio o il cavo di alimentazione corrente sono visibilmente danneggiati;
 - L'apparecchio non è completamente montato e dotato di ogni sua parte;
 - Si teme un difetto in seguito ad una caduta, forte urto, ecc.
- Mai sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione;
- Mai tirare il cavo di alimentazione su bordi taglienti e neppure schiacciarlo;
- Usare solo prolunghe adatte ed in perfetto stato;
- Non immergere l'apparecchio in acqua!
- Le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc.) non devono mai venire a contatto con l'acqua;
- Non conservare l'apparecchio all'aperto;
- Eventuali riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato;
- Riparazioni inadeguate potrebbero essere causa di gravi pericoli per l'utente;
- Il tritacarne è un apparecchio elettrico e come tale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini;
- Usare durante il lavoro l'apposito pestello premitore per alimentare la carne (o altro) all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiai di legno, posate, ecc.
- Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro; qualora fosse necessario allontanarsi anche per un tempo brevissimo, spegnerlo!
- Attendere sempre che il motore sia completamente fermo prima di azionare l'invertitore di marcia, in entrambi i sensi

Montaggio dell'apparecchio



Pulizia e manutenzione



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Le operazioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchio vanno sempre eseguite con la spina del cavo non inserita nella presa di corrente; il montaggio dell'accessorio tritacarne è estremamente semplice e veloce; l'accessorio appare interamente montato nell'imballaggio; per il montaggio sul motoriduttore procedere come segue:

Fig.A : inserire l'intero accessorio tritacarne sul motoriduttore; con una chiave (del n° 12-13, non prevista nella confezione) serrare gli appositi dadi (12) stringendoli moderatamente;

Fig.B : posizionare la vaschetta (10) nell'apposito alloggiamento del corpo tritacarne (7);

Fig.C : usare durante il lavoro l'apposito pestello (9) premitore per alimentare la carne (o altro) all'interno dell'accessorio.

INDICAZIONI GENERALI PER L'USO

- Il prodotto da macinare con l'apparecchio deve essere precedentemente tagliato in parti tali da consentirne facilmente l'inserimento all'interno della vasca (10) e del corpo (7)
 - Posizionare un contenitore (non previsti nella confezione), sotto l'estremità dell'accessorio tritacarne, per poter raccogliere il prodotto macinato;
 - Usare durante il lavoro l'apposito pestello premitore per alimentare la carne all'interno dell'apparecchio; non usare le mani o altri arnesi quali cucchiari di legno, posate, ecc;
 - Non abbandonare l'apparecchio durante il lavoro, soprattutto in presenza di bambini; qualora fosse necessario assentarsi anche per pochi secondi, spegnerlo!
 - **ATTENZIONE:** se si vuole preservare l'apparecchio nel tempo, evitandogli un lavoro particolarmente gravoso, al momento del lavoro procedere come segue:
 - Quando si parla di carne particolarmente tenace è assolutamente obbligatorio macinarla, la prima volta, con una piastra dai fori molto grandi (esempio piastra fori di diametro 16-14-12); in seguito con piastre dai fori sempre più piccoli (esempio piastra fori diametro 10 – 8 – 6) fino ad ottenere, se lo si desidera, la macinatura più fine (esempio piastra fori diametro 4,5).
- Qualora si desideri procedere all'operazione di insaccatura per ricavare salsicce, salami, cotechini, ecc. si dovrà montare l'imbutino insaccatore procedendo come esposto nella **fig. E**, sostituendo l'anello insaccatore (2a) alla piastra (2).

MESSA IN ESERCIZIO

Dopo aver letto attentamente le avvertenze di sicurezza, le avvertenze generali e le indicazioni generali per l'uso, si può passare alla messa in esercizio dell'apparecchio:

- Srotolare completamente il cavo e posizionarlo in modo tale che non causi intralcio durante il lavoro;
- Inserire la spina del cavo nella presa corrente;
- Mettere in funzione l'apparecchio premendo sull'interruttore (**posizione I – marcia avanti fig. G**)

IN CASO D'INTERRUZIONE OPPURE DOPO L'USO:

- Per fermare l'apparecchio, premere l'interruttore portandolo sulla posizione O /OFF (**ATTENZIONE:** non portarlo nella posizione II – inversione di marcia – **vedi fig. G**)
- Staccare la spina dalla presa di corrente evitando di tirarla per il cavo;
- In caso di temporanea ed improvvisa interruzione della corrente elettrica (temporali, lavori pubblici, ecc.) disinserire l'apparecchio come indicato sopra;

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di pulire l'apparecchio, accertarsi che la spina sia staccata dalla presa di corrente; smontare accuratamente il tutto procedendo in maniera inversa a quanto descritto nella fase "montaggio dell'apparecchio"; proseguire poi come segue :

- **Fig.D :** svitare l'anello filettato (1); estrarre la piastra (2), il coltello (3) ed infine l'elica (5) prestando attenzione alla rondella (6); estrarre la vasca (10) dal corpo (7);
- Smontare il corpo (7) dall'accessorio tritacarne, procedendo in maniera inversa a quanto descritto nella fase "montaggio dell'apparecchio";
- Pulire manualmente ogni singolo pezzo in acqua tiepida con un comune detersivo per stoviglie; solamente la vasca (10) è lavabile in lavastoviglie.

Dopo aver asciugato perfettamente il tutto ,lubrificare con olio di vaselina ad uso alimentare la sede dell'elica sul corpo (5) e le filettature del corpo (7) e dell'anello (1);lubrificare l'intera elica (5) la piastra (2) ed il coltello (3); **ATTENZIONE:** non immergere mai il motoriduttore (13) in acqua! Non lavare con acqua le parti dell'apparecchio che conducono corrente (cavo di alimentazione, motore, interruttore, ecc); consigliamo per la pulizia delle superfici del motoriduttore un panno leggermente umido. Alla fine di ogni lavoro Vi consigliamo di prestare la massima attenzione allo stato di usura della rondella (6) e della boccola in nylon posizionata nel corpo (7) e quando necessario, sostituirla;

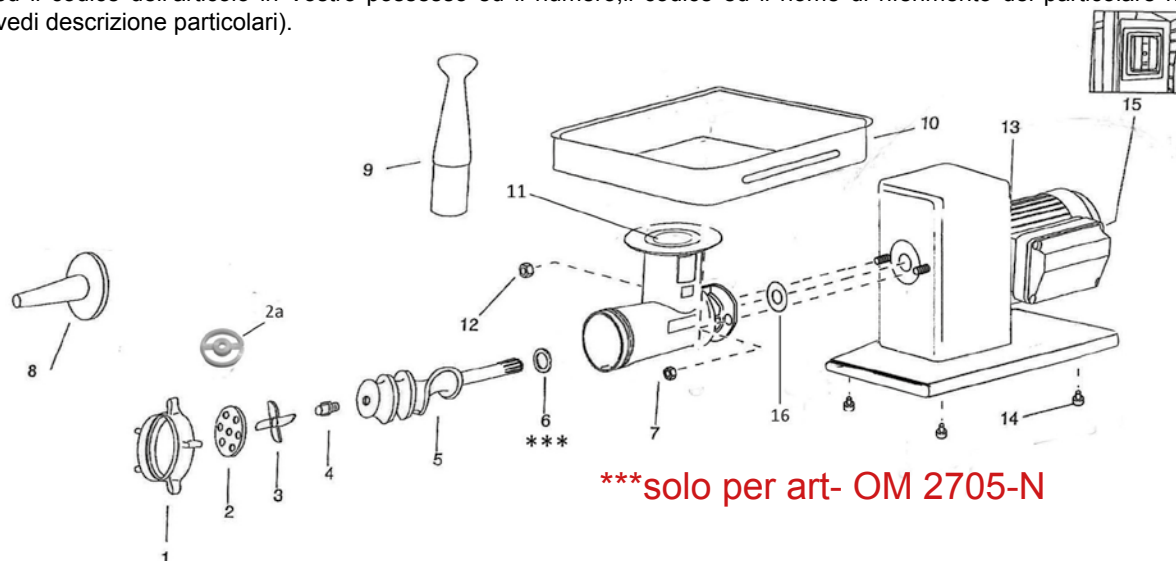
DISFUNZIONI:

Qualora durante il lavoro si dovesse verificare un blocco del motore, si dovrà tempestivamente spegnere l'apparecchio per evitare il surriscaldamento ed il definitivo danneggiamento del motore stesso.

- Per fermare l'apparecchio premere l'interruttore portandolo sulla posizione di O / OFF ; **ATTENZIONE** non portarlo nella posizione II – inversione di marcia – **vedi fig. G**
- A questo punto si può azionare l'inversione di marcia premendo e tenendo premuto l'interruttore (posizione II – inversione di marcia); l'inversione di marcia deve durare non più di due o tre secondi; per nessun motivo si dovrà insistere più del tempo indicato nell'operazione di inversione di marcia; lasciare il pulsante; automaticamente il pulsante si posiziona nella posizione di O /OFF.
- Dopo aver atteso il completo arresto del motore premere l'interruttore per riprendere la lavorazione (posizione I- marcia avanti- **vedi fig. G**). Se anche dopo questa operazione si dovesse verificare di nuovo un blocco del motore, si dovrà spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente; procedere quindi allo smontaggio dell'anello (1), all'estrazione della piastra (2), del coltello (3) e dell'elica (5) prestando attenzione alla rondella (6); ripulire il tutto dal prodotto in eccesso o da ciò che ha causato il blocco del motoriduttore.
- Per procedere ulteriormente nel lavoro rimontare il tutto e riaccendere l'apparecchio. Per ulteriori e diverse disfunzioni consultare prontamente il Centro Assistenza Autorizzato.

RICAMBI

I ricambi sono sempre disponibili; richiedeteli al Vostro rivenditore di fiducia o presso il Centro Assistenza più vicino, specificando il nome ed il codice dell'articolo in Vostro possesso ed il numero, il codice ed il nome di riferimento del particolare riportato nel disegno (vedi descrizione particolari).



RICAMBI PER OM-2705-N (GHISA)

N.	Descrizione	Art.
1	Anello filettato TC22	OM-2705-B
2	Piastra acciaio TC22 foro 8	OM-2705-E2
2a	Anello insaccatore TC22	OM-2705-A22
3	Coltello acciaio TC22	OM-2705-E1
4	Perno porta coltello TC22	OM-2705-C2
5	Elica in ghisa stagnata TC22 corto mod. 2021	OM-2705-CN
6	Rondella inox TC22***	OM-2705-C3
7	Corpo tritacarne TC22 corto mod. 2021	OM-2705-AN
8	Imbuto insaccatore	OM-2705-E4
9	Pestello diametro 40	OM-2501-E4
10	Vasca inox con cono	OM-2705-D1
11	Riduttore in nylon antinfortunistico TC22	OM-2705-D2
12	Dado 8MA	OM-2800-D3
13	Motoriduttore per TC22	OM-2700-5N - OM-2700-MR OM-2712-22N - OM-2712-MR OM-2715-22N - OM-2715-MR
14	Piedino in gomma	OM-2800-B3
15	Interruttore a pulsante	OM-2820-I
16	Anello centratore nylon	OM-0194



INFORMAZIONI PER GLI UTENTI SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE OBSOLETE (PER I NUCLEI FAMILIARI PRIVATI)



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente. Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino. In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

PER GLI UTENTI AZIENDALI NELL'UNIONE EUROPEA

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI AL DI FUORI DELL'UNIONE EUROPEA

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea. Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

ACCESSORI OPZIONALI PER TRITACARNE TC 22 ART. OM-2705-N

ACCESSORIO TRITACARNE TC12 ART. OM-2702 GHISA

ACCESSORIO SPREMIPOMODORO NL5 ART. OM-2701-E

ACCESSORIO MACINA GRANAGLIE OM-6001

TAGLIANDO DI GARANZIA

DA CONSERVARE ASSIEME ALLA RELATIVA RICEVUTA FISCALE

Modalità per l'ottenimento della garanzia:

1. Far timbrare dal rivenditore.

All'atto della consegna dell'apparecchio sarà Vostra cura far apporre il timbro del nostro rivenditore unitamente al numero e alla data della relativa ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

2. Conservare questo tagliando.

Il tagliando, regolarmente compilato, deve essere trattenuto dall'utente assieme alla relativa ricevuta fiscale. Solamente questi due documenti daranno diritto alla garanzia. Dovranno essere entrambi presentati ai tecnici autorizzati in caso di richiesta di intervento.

Nome		Cognome	
Via/Piazza			
Cap		Località	
Telefono		Data di acquisto	
Modello		Codice articolo	

Norme generali di garanzia:

Con questa garanzia al Cliente, la NEW NEW O.M.R.A.. garantisce che questo prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione, quando venga acquistato originariamente dal Cliente presso il rivenditore, per un periodo di 24 mesi. Se durante questo periodo di garanzia il prodotto si dimostra difettoso a causa di materiali o fabbricazione scadenti il ns. centro di assistenza di Villa Carcina – Via Del Lavoro, 08 – riparerà senza alcuna spesa il prodotto stesso.

Condizioni:

- La garanzia verrà riconosciuta solo se il certificato di garanzia verrà presentato con la fattura/scontino fiscale originale rilasciata al Cliente dal rivenditore e se il certificato di garanzia riporta rispettivamente: A) i dati dell'acquirente perfettamente compilati; B) timbro e firma del rivenditore. La NEW NEW O.M.R.A.. si riserva il diritto di rifiutarsi di riconoscere la garanzia se queste informazioni sono state rimosse o manomesse dopo l'acquisto originario del prodotto da parte del Cliente presso il rivenditore o al momento in cui è stato definito il termine di acquisto.
- Questo prodotto non verrà considerato difettoso per materiali o fabbricazione se dovrà essere adattato, cambiato o regolato per conformarsi a norme di sicurezza/tecniche nazionali o locali in vigore in un paese da quello per il quale il prodotto era stato originariamente progettato o fabbricato. Questa garanzia non coprirà tali adattamenti, cambiamenti, regolazioni o tentativi di ciò, eseguiti correttamente o no, né qualsiasi danno derivante da essi.
- Questa garanzia non copre: a) controlli periodici, manutenzione e riparazioni o sostituzioni di parti, dovute alle norme usura; b) costi di trasporto e rischi legati direttamente o indirettamente alla garanzia di questo prodotto; c) danni a questo prodotto derivanti da: c1) incuria ed uso improprio, compreso ma non limitato al mancato uso di questo prodotto per i suoi scopi normali o secondo le istruzioni dell'NEW NEW O.M.R.A.. sull'uso adeguato, la manutenzione e l'installazione; in contrasto con le norme di sicurezza in vigore nel paese nel quale viene usato il prodotto; c2) riparazioni eseguite da Centri Assistenza autorizzati; c3) incidenti, cause di forza maggiore o cause non dipendenti dalla volontà della NEW NEW O.M.R.A., compresi ma non limitati a fulmini, acqua, fuoco, disordini pubblici e azione inadeguata.
- Questa garanzia non influisce sui diritti del Cliente prescritti dalla legge secondo la legislazione nazionale applicabile in vigore, né tanto meno sui diritti del Cliente nei confronti del rivenditore derivanti dal contratto di vendita-acquisto. In assenza di legislazione nazionale applicabile, questa garanzia sarà la sola ed unica salvaguardia del Cliente e né la NEW NEW O.M.R.A., né i suoi distributori, saranno responsabili per alcun danno accidentale o indiretto per la violazione di qualunque garanzia esplicita o implicita di questo prodotto.

Timbro e firma del rivenditore

Scontrino fiscale

NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it

WARRANTY CERTIFICATE

KEEP THIS SLIP WITH RELEVANT CUSTOMER RECEIPT

How to implement your warranty:

1. Have this slip stamped by the dealer.

Upon delivery of the appliance, ask the dealer to affix his stamp as well as number and date of the relevant customer receipt issued at the moment of the purchase

2. Keep this slip.

The user is required to keep this slip, duly filled in, with the relevant customer receipt; Only these two documents entitle the user to the warranty and both of them must be produced to the authorised technicians in case their intervention is required.

<i>Name</i>		<i>Surname</i>	
<i>Address</i>			
<i>Postcode</i>		<i>Town</i>	
<i>Tel. No</i>		<i>Date of purchase</i>	
<i>Model</i>		<i>Art. Code</i>	

General Warranty terms:

NEW NEW O.M.R.A.. guarantees this product against defects in materials and workmanship for a period of 12 months, if the Customer directly purchases the appliance from one of our dealers. In the event that, within this warranty period, the products should prove to be faulty due to poor quality materials or workmanship, our Authorised Service Centre in Italy – Via Del Lavoro, 08 – Villa Carcina - Brescia will repair this appliance without charging for workmanship or any parts.

Condizioni:

1. The warranty is valid only if the warranty certificate is produced along with the original invoice/receipt issued to the Customer by the dealer and if the warranty certificate states: A) the perfectly filled-in purchaser's particulars; B) the dealer's stamp and signature. NEW NEW O.M.R.A.. reserves the right to refuse to recognise the warranty validity if this information has been eliminated or tampered with after the Customer's original purchase of the product from the dealer or at the moment the terms of purchase have been defined.
2. This product is not considered as faulty in materials or workmanship, in the event it must be adjusted, changed or modified in order to comply with local or national technical/safety rules in force in a country other than the country where it has been originally designed and manufactured. This warranty will not cover such adjustments, changes or modifications or attempts to do that, whether currently carried out or not, nor will it cover damages caused by them.
3. This warranty does not cover: a) periodical checks, maintenance, repairing or replacing of parts, due to normal wear; b) transport expenses and transport risks directly or indirectly connected to this product warranty; c) damages to this product caused by: c1) negligence and misuse, including – but not limited to – failure in using this product for its normal purposes or according to the instructions from NEW NEW O.M.R.A.. about its correct use maintenance and installation, in disagreement with technical/safety rules in force in the country where the product is used, c2) repair carried out in un-authorised Service Centres; c3) accidents due to circumstances beyond our control or not due to NEW NEW O.M.R.A.., fault, including but not limited to lightning, water, fire, riots and insufficient ventilation.
4. This warranty has no influence on the Customer's rights stated by the law under the applicable national legislation in force, nor on the Customer's rights towards the dealer arising from the contract of sale. In the absence of any applicable national legislation, this warranty will act as the only safeguard for the Customer and neither NEW NEW O.M.R.A.. nor its distributors will be held liable for any accidental or indirect damages due to the infringement of any explicit or implicit warranty of this product.

Stamp and signature of the dealer

Receipt of purchase

NEW NEW O.M.R.A.. BY MONTINI GUERINO S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione e Centro Assistenza: Via del Lavoro, 8 - 25069 Villa Carcina (Bs) Italy
Tel. +39 030 8901162 - Fax +39 030 8901327 - e-mail info@montiniguerrino.it - www.montiniguerrino.it



MONTINI GUERINO srl

Via del Lavoro, 8 • 25069 Villa Carcina (Bs) Italy

Tel. +39 030 8901162 • Fax +39 030 8901327

info@montiniguerrino.it • www.montiniguerrino.it



YouTube Montini Guerino S.R.L.



SPREMY • Macchina 225W

art. 850M

Sprempomodoro elettrico
Spremy con elica in resina

Produzione oraria 150kg/h



Accessori

art. 872M

Accessorio tritacarne **TC5**
con elica in alluminio, coltello
e piastra Ø 6 in acciaio
Produzione oraria 10kg/h



art. 852M

Accessorio grattugia
con 1 rullo in acciaio



art. 852M-4R

Accessorio grattugia
con 4 rulli in acciaio



GRATTUGGIA ELETTRICA

Grattugia elettrica Mod. Martina

art. OM-2925-BI

Grattugia elettrica bianca



Grattugia elettrica 380w

art. OM-3000-L (Alluminio)

art. OM-3000-BI (Bianca)

art. OM-3000-RO (Rossa)

art. OM-3000-NE (NERA)

Grattugia elettrica
con rullo in acciaio



SPREMIPOMODORO MANUALE

IN ALLUMINIO

art. OM-2200-AL **N4**

art. OM-2300-AL **N5**

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



IN GHISA VERNICIATA

art. OM-2200-E **N4**

art. OM-2300-ER **N5**

Sprempomodoro manuale
con elica in resina



TORCHIETTO PASTA MANUALE

art. OM-4003

Torchietto pasta manuale
con elica in ottone
con 3 trafile
in ottone e 8 trafile
in resina



SPREMIPOMODORO 400W

art. OM-2800-E • **NL3** 200 kg/h

art. OM-2810-R • **NL4** 300 kg/h

art. OM-2820-E • **NL5** 400 kg/h

Sprempomodoro elettrico
con elica in resina



SPREMIPOMODORO NL 5 con INVERTER

art. OM-2820-5E **NL5** • **HP 0.60** 400 kg/h

art. OM-2712-5 **NL5** • **HP 1,2** 400 kg/h

art. OM-2715-E **NL5** • **HP 1,5** 400 kg/h

Sprempomodoro elettrico
con elica
in resina



NEW O.M.R.A.

TRITACARNE TC8 • 400W

art. OM-2810 - 2N • **400W** • 30 kg/h
art. OM-2810 - 8N • **400W** • 30 kg/h

Tritacarne elettrico
con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio



TRITACARNE TC12 con INVERTER

art. OM-2700-2 • **HP 0,60** • 40 kg/h
art. OM-2712-12 • **HP 1,2** • 40 kg/h
art. OM-2715-12 • **HP 1,5** • 40 kg/h

Tritacarne elettrico TC12
con elica in ghisa, coltello
e piastra Ø 8 in acciaio



TRITACARNE TC22 con INVERTER

art. OM-2700-5-L **HP 0,60** • 100 kg/h
art. OM-2712-22-L **HP 1,2** • 100 kg/h
art. OM-2715-22-L **HP 1,5** • 100 kg/h

Tritacarne elettrico TC22
corpo in alluminio lungo
con Ghiera in alluminio,
Elca in ghisa nichelata,
coltello e piastra
Ø 8 in acciaio



TORCHIO PASTA

HP 0,50 NEW 1400 RPM Mec 63 4poli

art. OM-4740 • **HP 0,50**

Torchio pasta con elica
in ottone e due trafile
in ottone



ECOLINE

art. OM-4855 • **370W**

4 poli - 1400 RPM

Tritacarne TC5
con elica in alluminio,
coltello e piastra Ø
6 in acciaio



art. OM-4870 • **370W**

4 poli - 1400 RPM

Tritacarne TC8 con elica in
alluminio, coltello e piastra
Ø 8 in acciaio



art. OM-4865 • **370W**

4 poli - 1400 RPM

Torchio pasta con elica in
alluminio
e due trafile in ottone



MACINAGRANAGLIE

HP 0,50 NEW 1400 RPM Mec 63 4poli

art. OM-6040 • **HP 0,5**

Macinagranaglie
con accessorio



BANCHETTO mod. COUNTRY



- art. OM-2850-EE **NL3** • **400W** • 200 kg/h
- art. OM-2840-EE **NL4** • **400W** • 300 kg/h
- art. OM-2820-EE **NL5** • **400W** • 400 kg/h
- art. OM-2830-EE **NL5** • **600W** • 400 kg/h
- art. OM-2812-EE **NL5** • **HP 1,2** • 400 kg/h
- art. OM-2815-EE **NL5** • **HP 1,5** • 400 kg/h

Banchetto spremipomodoro

