

miska
the Best



🇮🇹 tritacarne 🇬🇧 meat mincer 🇫🇷 hache viande



mod.
TE 32 FI CE
Carinata inox - Full inox

🇮🇹 tritacarne

Macchina professionale dalle elevate prestazioni, ideale per: ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive, macellerie. Realizzata con una struttura **solida e affidabile**, la macchina è dotata di tutti i sistemi di sicurezza e igiene richiesti dalle più severe **Directive CE**.

Ingranaggi in acciaio montati su **cuscinetti a sfere e permanentemente lubrificati in bagno d'olio**. Le parti interne della bocca sono **completamente in acciaio inox** (tramoggia, coclea, bocchettone, coltello, piastra grigliata) ed **estraibili** per un lavaggio **rapido e accurato**, sia a mano che in lavastoviglie. Macchina dotata di **invertitore** di marcia che agevola la macinazione di eventuali parti del prodotto resistente; **rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, piastra e coltello auto-affilante in acciaio inox di serie**.

Completamente **fabbricata e assemblata in ITALIA** dalla società **MISKA BY ITALMANS sas**, che garantisce il prodotto per **5 ANNI** da qualsiasi difetto di fabbricazione.



mod.
TE 32 GI CE
Anodizzata - Anodized

🇫🇷 hache viande

🇬🇧 meat mincer

Professional high-performance meat mincer for use in restaurants, hotels, community, and butcher shops. The machine is complete with all safety required by the most rigorous **European Directives CE**.

Full extractable components of mouth (screw propeller, knife, plate and inox chute) are completely in stainless steel and very **easy** to be washed by hand or in a dishwasher. The machine has **plate, knife in stainless steel self-grinding**. The mouth is **easy to be removed** for an excellent hygiene.

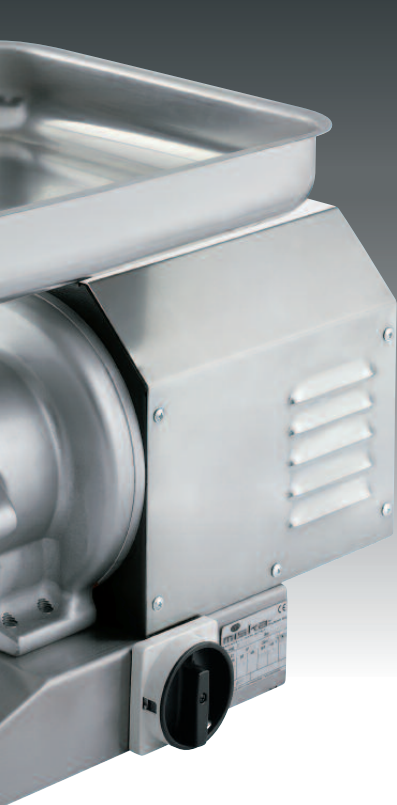
Completely **manufactured and assembled in ITALY** by: **MISKA BY ITALMANS sas** with **5 YEARS** guarantee for any fabrication defects.

La machine a viande est destinée a l'usage **professionnel** pour les restaurants, hôtels et collectivités et spécialement pour toutes les boucheries; la machine est complètement fabriquée suivant les normes **European CE**.

Les composants (la bouche hélice, couteau, plaque et plateau porte viande) sont complètement en acier inoxydable et très **faciles et rapide** au démontage et nettoyage. La machine est vendue d'origine avec 1 couteau + 1 plaque **en acier inox aut-aiguissants**.

Entièrement fabriquée en ITALY par la société **MISKA BY ITALMANS sas** qui garantie la machine pour **5 ANNEES** de tous les défauts de fabrication.

miska



mod.
TE 32SI CE
Verniciata - Painted

 **TRITACARNE**

mod. **TE 32 FI** e **TE 32 CI**

Caratteristiche tecniche:

Macchina carenata in acciaio inox

Bocca, coclea, coltello, piastra in acciaio inox

Ghiera in acciaio inox

Motoriduttore a bagno d'olio

Ingranaggi in acciaio

Invertitore di marcia

Motore ventilato e tropicalizzato

Potenza Motore: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V

50HZ o 60HZ monofase

Produzione oraria: 400 kg

Giri motore: 1400 /min

Giri elica: 160 /min

Peso macchina: mod. TE 32 CI 30 kg

mod. TE 32 FI 35 kg

Misure d'ingombro: larghezza 200 mm -

lunghezza 550 mm - altezza 360 mm

 **MEAT MINCER**

mod. **TE 32 FI** and **TE 32 CI**

Technical dates:

Stainless steel body

Mouth, screw propeller, knife, plate, are in stainless steel

Wheel in stainless steel

Oil-bath speed reducer

Inox gear in permanent oil

Reversible switch

Motor ventilated and tropicalized

Power Motor: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V

50HZ or 60HZ Single-phase

Output: 400 kg/h

Motor: 1400 rpm

Screw propeller: 160 rpm

Weight: mod. TE 32 CI 30 kg

mod. TE 32 FI 35 kg

Dimensions: width 200 mm -
length 550 mm - height 360 mm

 **HACHE VIANDE**

mod. **TE 32 FI** et **TE 32 CI**

Détails techniques:

Corp en acier inox

Bouche, hélice, couteau, plaque sont en acier inoxydable

Volant en acier inoxydable

Motoriduttore en huile permanent

Engrenages en acier

Sélecteur de marche avant et arrière

Moteur ventiler et tropiqualisé

Puissance Moteur: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V

50HZ o 60HZ mono-phase

Capacité de production: 400 kg/h

Rpm Moteur: 1400 / min

Rotation hélice: 160 / min

Poids net de la machine: mod. TE 32 CI 30 kg

mod. TE 32 FI 35 kg

Dimensions: largeur 200 mm - longueur
550 mm - hauteur 360 mm





mod.
TE 32 SG
Verniciata - Painted

 **TRITACARNE**

mod. TE 32 SI e TE 32 SG

Caratteristiche tecniche:

Bocca, coclea sono in ghisa
(inossidabile per mod. TE 32 SI)
Coltello e piastra in acciaio inox
Ghiera in alluminio (inox mod. TE 32 SI)
Motoriduttore a bagno d'olio
Ingranaggi in acciaio
Invertitore di marcia
Motore ventilato e tropicalizzato
Potenza Motore: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V
50HZ o 60HZ monofase
Produzione oraria: 400 kg
Giri motore: 1400/min
Giri elica: 160/min
Peso macchina: mod. TE 32 SG 30 kg
mod. TE 32 SI 32 kg
Misure d'ingombro: larghezza 200 mm
lunghezza 550 mm
altezza 360 mm

 **MEAT MINCER**

mod. TE 32 SI and TE 32 SG

Technical dates:

Mouth, screw propeller are in cast-iron
(Inox for mod. TE 32 SI)
Knife, plate are in inox
Wheel is in aluminium
(Inox for mod. TE 32 SI)
Oil-bath speed reducer
Inox gear in permanent oil
Reversible switch
Motor ventilated and tropicalized
Power Motor: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V
50HZ or 60HZ Single-phase
Output: 400 kg/h
Motor: 1400 rpm
Screw propeller: 160 rpm
Weight: mod. TE 32 SG 30 kg
mod. TE 32 SI 32 kg
Dimensions: width 200 mm
length 550 mm
height 360 mm

 **HACHE VIANDE**

mod. TE 32 SI et TE 32 SG

Details techniques:

Bouche, hélice sont en fonte traité
(inoxidable pour mod. TE 32 SI)
Couteau, plaque sont en acier inox
Volant en aluminium
Motoriducteur en huile permanent
Engrenages en acier
Sélecteur de marche avant et arrière
Moteur ventilée et tropicalisé
Puissance Moteur: HP 1,5 (1,1 Kw) 230/V
50HZ o 60HZ mono-phase
Capacité de production: 400 kg/h
Rpm Moteur: 1400 / min
Rotation hélice: 160 / min
Poids net de la machine: mod. TE 32 SG 30 kg
mod. TE 32 SI 32 kg
Dimensions: largeur 200 mm
longueur 550 mm
hauteur 360 mm



Miska by ITALMANS sas di Bouazizi M. & C.
Via Bonicalza,116 - 21012 Cassano Magnago (VA) Italy
tel. 0331 203878 fax 0331 204836 e-mail miska@miska.it www.miska.it

