

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	15
NCTN - Numero catalogo generale	00867038
ESC - Ente schedatore	C065076
ECP - Ente competente	S83

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCS - Stato	ITALIA
PVCP - Provincia	SA
PVCC - Comune	Montesano sulla Marcellana
PVCL - Località	MONTESANO SULLA MARCELLANA

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	museo
LDCQ - Qualificazione	civico
LDCN - Denominazione attuale	Museo Civico Etnoantropologico di Montesano

UB - UBICAZIONE

INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero	85
INVD - Data	2000

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione	tritacarne
---------------------------	------------

MT - DATI TECNICI**MTC - MATERIA E TECNICA**

MTCM - Materia	ghisa
-----------------------	-------

MTCT - Tecnica	fusione in forma
-----------------------	------------------

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	ghisa
-----------------------	-------

MTCT - Tecnica	stagnatura
-----------------------	------------

MIS - MISURE

MISU - Unità	cm
---------------------	----

MISA - Altezza	24
-----------------------	----

MISL - Larghezza	27
-------------------------	----

UT - USO

UTF - Funzione	macinare la carne
-----------------------	-------------------

UTM - Modalità d'uso	L'apertura a imbuto o bocca d'ingresso accoglieva le carni da tritare. Grazie al movimento circolare della manovella e grazie all'elica interna alla macchina le carni venivano sospinte verso la lama affilata, che ne determinava la macinatura.
-----------------------------	--

UTO - Occasione	preparazione degli insaccati
------------------------	------------------------------

UTA - Collocazione nell'ambiente	cucina
---	--------

UTS - Cronologia d'uso	sec. XX
-------------------------------	---------

CO - CONSERVAZIONE**STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

STCC - Dati di conservazione	discreto
-------------------------------------	----------

STCS - Indicazioni specifiche	La superficie dell' oggetto è priva della primitiva stagnatura e presenta tracce di ossidazione.
--------------------------------------	--

DA - DATI ANALITICI**DES - DESCRIZIONE**

DESO - Indicazioni sull'oggetto	Il corpo in ghisa stagnata presenta un' apertura dove si introduce la carne che viene spinta tramite una grossa vite verso la trafila e le lame di taglio, a questo punto la carne esce a piccoli tocchetti dalla parte anteriore.
--	--

STM - STEMMI, EMBLEMI, MARCHI

STMC - Classe di appartenenza	marchio
--------------------------------------	---------

STMQ - Qualificazione	commerciale
------------------------------	-------------

STMP - Posizione	laterale
-------------------------	----------

STMD - Descrizione	Atlantic 5
---------------------------	------------

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI**ACQ - ACQUISIZIONE**

ACQT - Tipo di acquisizione	donazione
------------------------------------	-----------

ACQD - Data	2000
--------------------	------

CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**CDGG - Indicazione
generica**

proprietà Ente pubblico territoriale

DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA****FTAX - Genere**

specifiche allegate

FTAP - Tipo

fotografia digitale (file)

FTAN - Codice identificativo

MCDM0509

CM - COMPILAZIONE**CMP - COMPILAZIONE****CMPD - Data**

2018

CMPN - Nome

Petrosino F.

**FUR - Funzionario
responsabile**

Vannata F.