

TRPE32

TRITACARNE REFRIGERATO - REFRIGERATED MEAT MINCER - HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA POWER	1,87 Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	450 Kg circa/approx
PESO NETTO NET WEIGHT	70 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	380x560x590 mm



Tritacarne refrigerati professionali. Struttura in acciaio inox AISI 304. Riduttore con vite senza fine. Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso. Disponibile sistema di taglio Unger a 3 o 5 elementi. Bloccaggio gruppo di macinazione laterale. Comandi frontali. Tramoggia fissa. Motori monofase o trifase. Inversione di marcia opzionale. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione. Comandi a bassa tensione. Hamburgatrice opzionale (4 diversi diametri, da 110 a 180 gr, 17 mm spessore). Ideali per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati, per la ristorazione, per le comunità. PLUS: grande versatilità in dimensioni super compatte



Professional refrigerated meat mincers. AISI 304 stainless steel structure. Worm gearbox. Micro-cast stainless steel grinding unit. Unger cutting system with 3 or 5 elements available. Lateral grinding unit locking. Front controls. Fixed hopper. Single-phase or three-phase motors. Optional reverse gear. Refrigeration of hopper, feed neck and grinding unit. Low voltage controls. Optional hamburger machine (4 different diameters, 110 to 180 g, 17 mm thickness). Ideal for medium-sized butcher's shops, supermarkets, catering, communities. PLUS: great versatility in super compact dimensions



Hachoirs à viande professionnels réfrigérés. Structure en acier inoxydable AISI 304. Boîte de vitesses à vis sans fin. Unité de broyage en acier inoxydable microfondu. Système de coupe Unger avec 3 ou 5 éléments disponibles. Verrouillage de l'unité de meulage latéral. Commandes avant. Trémie fixe. Moteurs monophasés ou triphasés. Marche arrière en option. Réfrigération de la trémie, du cou d'alimentation et de l'unité de broyage. Commandes à basse tension. NVR. Machine à hamburger en option (4 diamètres différents, 110 à 180 g, 17 mm d'épaisseur). Idéal pour les boucheries de taille moyenne, les supermarchés, la restauration, les collectivités. PLUS : une grande polyvalence dans des dimensions super compactes