

TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCERS



- Macchinario per uso professionale • Monoblocco in acciaio inossidabile • Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Tramoggia refrigerata • Coperchio in plexiglass trasparente • Gas refrigerante R 134a - 80gr • Temperatura -2 +4, regolabile tramite termostato • Trasmissione a ingranaggi • Termica di protezione • Facile da pulire
- Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia
- Professional equipment • Stainless steel cover casing • Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor • Cutting unit and knob completely in stainless steel • Refrigerated hopper • Plexiglass transparent lid • Constant cooling by hermetic compressor with R 134a -80 gr Gas • Homogeneous temperature during all cutting process, adjustable from -2° to +4°C • Stainless steel drive gears • Thermal overload protection included • Entirely detachable for easy cleaning • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

TR 32



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
56,0 / 56,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
D. 350 / B. 530 / H. 555



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel Alluminio - Aluminium Ghisa - Cast Iron

TR 32

● ● ●

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	Produzione oraria Production per hour (kg/h)	Bocca inserimento carne Inlet (mm)	Piastra in dotazione Standard plate (mm)
TR 32	230/50 230-400/50	1,85 (1,50)	120	450	Ø 52	Ø 6

NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

Acciaio Inox

FTR200INV

FTR200MINV

TR 32 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

TR 32 230V monofase single phase
codice prodotto product code

