



## TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCER

- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per macellerie e supermarket
- Monoblocco in acciaio inossidabile
- Motore asincrono ventilato e motoriduttore a bagno d'olio
- Gruppo macinazione in acciaio inox
- Tramoggia refrigerata
- Coperchio in plexiglass trasparente
- Gas 138
- Temperatura -2 +4, regolabile tramite termostato
- Trasmissione a ingranaggi
- Termica di protezione
- Facile da pulire
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- *Professional equipment*
- *Ideally suited for butcheries, supermarkets, etc*
- *Stainless steel cover casing*
- *Ventilated and permanently lubricated geared electrical motor*
- *Cutting unit and knob completely in stainless steel*
- *Refrigerated hopper*
- *Plexyglass transparent lid*
- *Constant cooling by hermetic compressor with 138 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*
- *CE approved*
- *Proudly Made in Italy*



## TR 22

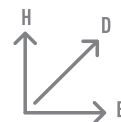
<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
<b>Giri/m coclea</b> <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
<b>Produzione oraria</b> <i>Production per hour (kg)</i>	280/300
<b>Bocca d'uscita</b> <i>Barrel (mm)</i>	ø82
<b>Bocca inserimento carne</b> <i>Inlet (mm)</i>	ø52
<b>Piastra in dotazione</b> <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	46,0/46,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

●                      ●                      ●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069  
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 270 mm  
D. 410 mm  
H. 545 mm

## TR 32

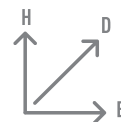
<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,85 (1,50)
<b>Giri/m coclea</b> <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
<b>Produzione oraria</b> <i>Production per hour (kg)</i>	450
<b>Bocca d'uscita</b> <i>Barrel (mm)</i>	ø98
<b>Bocca inserimento carne</b> <i>Inlet (mm)</i>	ø52
<b>Piastra in dotazione</b> <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	56,0/56,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	59,0/59,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

●                      ●                      ●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069  
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 350 mm  
D. 530 mm  
H. 555 mm

## TRS 22

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
<b>Giri/m coclea</b> <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
<b>Produzione oraria</b> <i>Production per hour (kg)</i>	300/350
<b>Bocca d'uscita</b> <i>Barrel (mm)</i>	ø82
<b>Bocca inserimento carne</b> <i>Inlet (mm)</i>	ø52
<b>Piastra in dotazione</b> <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	50,0/50,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	53,0/53,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

●                      ●                      ●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069  
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 320 mm  
D. 380 mm  
H. 550 mm



## TRS 32

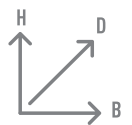
<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	2,20 (3,00)
<b>Giri/m coclea</b> <i>Screw revolution (RPM)</i>	120
<b>Produzione oraria</b> <i>Production per hour (kg)</i>	600
<b>Bocca d'uscita</b> <i>Barrel (mm)</i>	ø98
<b>Bocca inserimento carne</b> <i>Inlet (mm)</i>	ø52
<b>Piastra in dotazione</b> <i>Standard plate (mm)</i>	ø6
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	65,0/65,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	68,0/68,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 430 D. 600 H. 660

### Gruppi di macinazione - Mincing Groups

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

●                      ●                      ●

Composizione gruppi di macinazione a pag. 069  
Mincing groups composition on page 069



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 380 mm  
D. 410 mm  
H. 570 mm

