



TRITACARNE **TI32R** *PRO*
MEAT MINCER



famaindustrie.com



TRITACARNE TI 32 R PRO - ACCIAIO INOX

MEAT MINCER UNIKO TI 32 R PRO - STAINLESS STEEL

• Macchinario per uso professionale molto potente • Struttura in robusta lamiera di acciaio inox AISI 304, con tramoggia estraibile dotata di micro interruttore di sicurezza codificato
 • Riduttore ermetico a bagno d'olio • Robusto motore asincrono ventilato di produzione nazionale con termica di protezione • Pulsante per marcia e arresto e inversione IP 65 • Grado di protezione IP 65 • Gruppo macinazione carne in: Acciaio Inox • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Trafilte auto-affilanti in acciaio inox di serie • Pestello in ABS • Centralina elettronica con controllo congruenza sensori magnetici di sicurezza • Comandi a bassa tensione (24 Volt) • Ventola di raffreddamento supplementare • Inversione di marcia di serie • Set per insaccare (disponibile a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • AISI 304 s/steel construction, easy removable hopper with safety micro switch • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor equipped with thermal protection • IP 65 BACK/FWD switch • IP 65 protection • S/steel mincing assembly • S/steel feedbox and meat pick-up tray • S/steel self-sharpening draw plates included • ABS plunger • Control board equipped with safety sensors • No-volt release • Extra fan cooler • On / off switch and reverse function • Sausage filling available on demand • CE approved • Proudly made in Italy

		NORME CE CE APPROVED	
		TI 32 R PRO	TI 32 R PRO UNGER
Gruppo Macinazione - Mincing group			
Acciaio Inox - Stainless Steel			
TI 32 R PRO 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI138RP	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230-400/50
TI 32 R PRO UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI138RPUT	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	2,20 (3,00)
FINV inversione di marcia gear reverse option	di serie / included	Giri/m coclea Screw revolution (RPM)	140
		Produzione oraria Production per hour (kg)	600
		Bocca d'uscita Barrel (mm)	ø98
		Bocca inserimento carne Inlet (mm)	ø76
		Piastra in dotazione Standard plate (mm)	ø6
		Peso netto Net weight (kg)	50,0
		Peso lordo Gross weight (kg)	54,0
		Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 420 D. 545 H. 550

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel



GRUPPO DI MACINAZIONE
32 ENTERPRISE

MEAT MINCER UNIT
32 ENTERPRISE



GRUPPO DI MACINAZIONE
32 UNGER TOTALE

MEAT MINCER UNIT
32 TOTAL UNGER



IDEALE PER
SPEMERCATI
REPARTI PREPARAZIONE CARNI
ESPECIALLY DESIGNED
FOR SUPERMARKET
BUTCHERY
SECTION

TRITACARNE **TI32R PRO** MEAT MINCER

SINCE 1953  MADE IN ITALY



TI 32 R PRO



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 295 mm
D. 545 mm
H. 550 mm

TI 32 R PRO UNGER



DIMENSIONE PRODOTTO

B. 295 mm
D. 565 mm
H. 550 mm



Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
Tel +39.0541.388222
Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com

www.famaindustrie.com