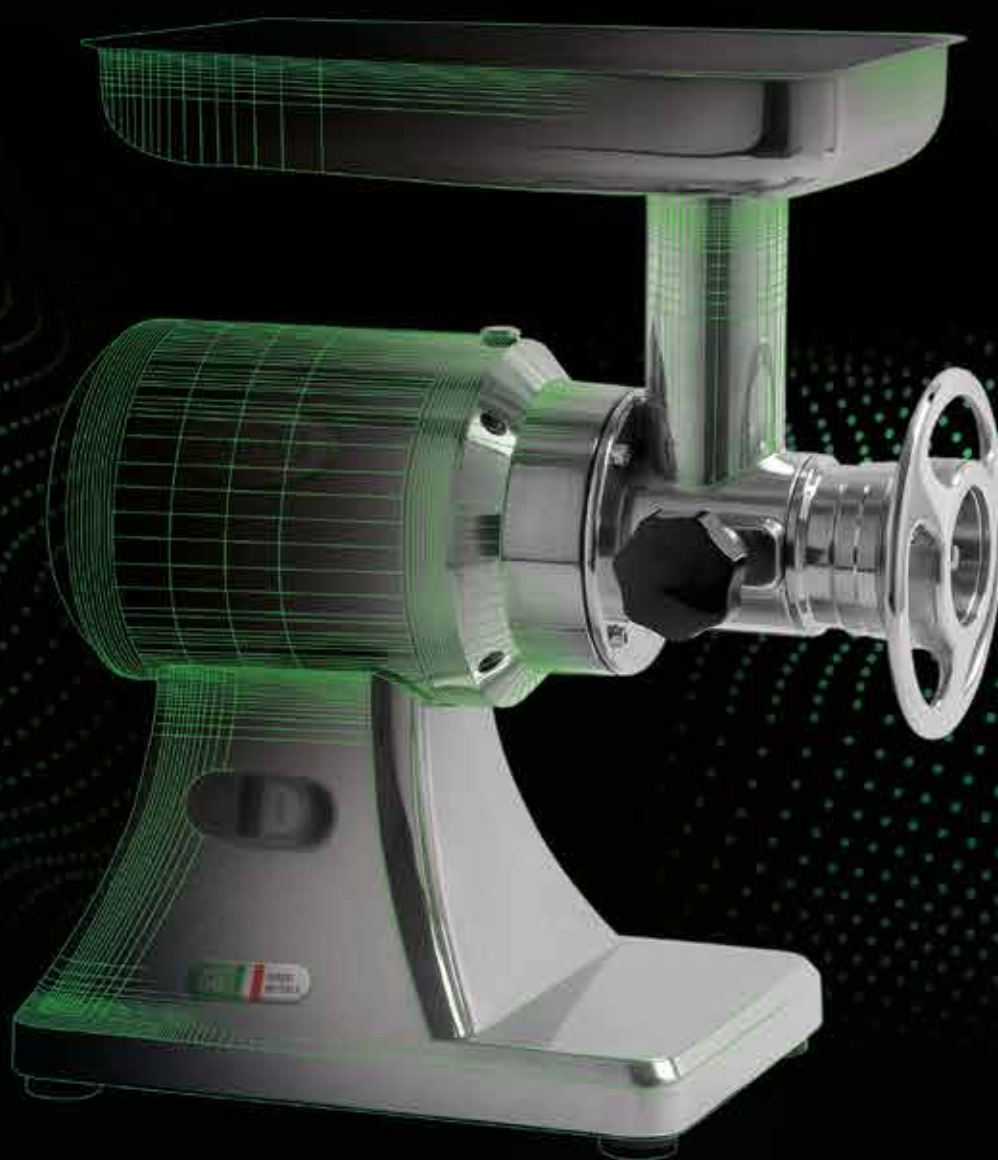
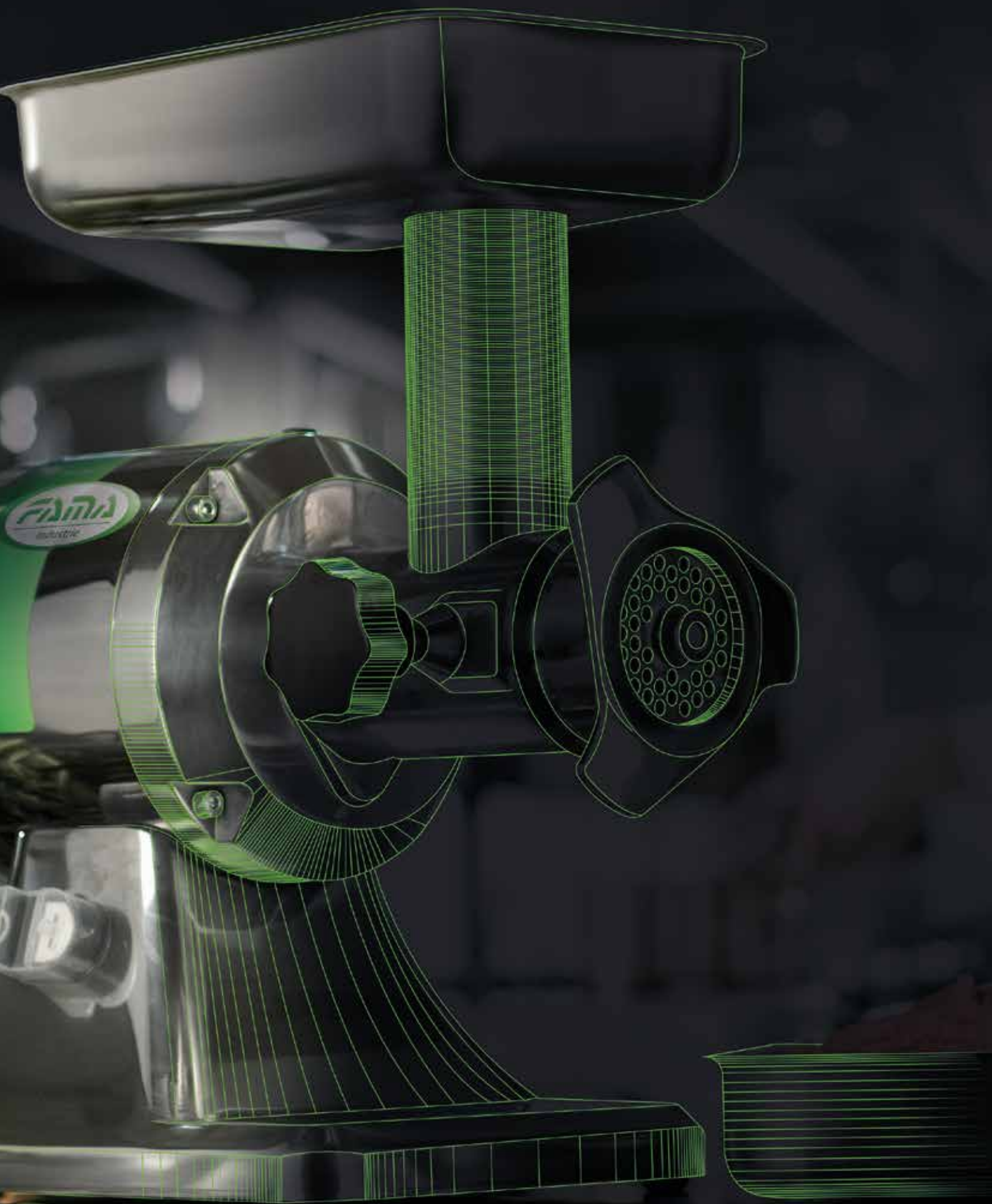




TRITACARNE

MEAT MINCER





TRITACARNE SERIE TS
MEAT MINCERS TS MODELS

TRITACARNE SERIE TI
MEAT MINCERS TI MODELS

TRITACARNE SERIE TI R
MEAT MINCERS TI R MODELS

TRITACARNE SERIE UNIKO
MEAT MINCERS UNIKO MODELS

TRITACARNE REFRIGERATO
REFRIGERATED MEAT MINCER

TRITACARNE SERIE UNGER
UNGER MEAT MINCERS MODELS





TRITACARNE SERIE TS

MEAT MINCERS

TS MODELS



- Macchinario per uso professionale • Costruito in lega di alluminio pressofuso lucidato • Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished pressure die cast aluminium alloy • Elegant stainless steel motor cover band • Oil immersed gears made from hardened steel • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / Aisi 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Gear inversion option available on demand • Sausage filling kit available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TS 8	•	•	•
TS 12	•	•	•
TS 22	•	•	•
TS 32ECO	•	•	•

	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)
TS 8	230/50	0,38 (0,50)	80	15	ø 52	ø 6
TS 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200		
TS 22		1,10 (1,50)	140	300		
TS 32 ECO		1,50 (2,00)	140	400		

TS 8



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 270 / H. 360



TS 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
19,0 / 16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 370 / H. 440



TS 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 440 / H. 510



TS 32 ECO



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
33,0 / 31,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 500 / H. 510



TS 8 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

TS 12 230/400V trifase *three phase*
codice prodotto *product code*

TS 12 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

TS 22 230/400V trifase *three phase*
codice prodotto *product code*

TS 22 230 monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

TS 32 ECO 230/400V trifase *three phase*
codice prodotto *product code*

TS 32 ECO 230V monofase *single phase*
codice prodotto *product code*

FINV inversione di marcia di serie su TS32 ECO CE - non disponibile per TS8 *gear reverse option standard on TS32 ECO CE, not available for TS8*

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
	FTSM101	FTSM126	FTSM101E	FTSM126E
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa	Acciaio Inox	Cast Iron	Stainless Steel
	FTS106	FTS126	FTS106E	FTS126E
	FTS107	FTS127	FTS107E	FTS127E
	FTS116	FTS136	FTS116E	FTS136E
	FTS117	FTS137	FTS117E	FTS137E
	FTS146	FTS138	FTS146E	FTS138E
	FTS147	FTS139	FTS147E	FTS139E
	su richiesta / on request		di serie / included	



TRITACARNE SERIE TI MEAT MINCERS TI MODELS



- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TI 8	●	●	●
TI 12	●	●	●
TI 22	●	●	●
TI 32ECO	●	●	●

	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)
TI 8	230/50	0,38 (0,50)	80	15	ø 52	ø 6
TI 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200		
TI 22		1,10 (1,50)	140	300		
TI 32 ECO		1,50 (2,00)	140	400		

TI 8



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 60



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 270 / H. 350



TI 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
22,0 / 19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 430 / H. 440



TI 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
25,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 440 / H. 440



TI 32 ECO



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
36,0 / 35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 225 / D. 500 / H. 510



	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Alluminio Alimentare	Acciaio Inox	Food Aluminum	Stainless Steel
TI 8 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTSM1101	FTSM1127	FTSM1101E	FTSM1127E
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa	Acciaio Inox	Cast Iron	Stainless Steel
TI 12 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTI1106	FTI1126	FTI1106E	FTI1126E
TI 12 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTI1107	FTI1127	FTI1107E	FTI1127E
TI 22 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTI1116	FTI1136	FTI1116E	FTI1136E
TI 22 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTI1117	FTI1137	FTI1117E	FTI1137E
TI 32 ECO 230/400V trifase <i>three phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTI1146	FTI1156	FTI1146E	FTI1156E
TI 32 ECO 230V monofase <i>single phase</i> codice prodotto <i>product code</i>	FTI1147	FTI1157	FTI1147E	FTI1157E
FINV inversione di marcia di serie su TI32 ECO CE - non disponibile per TI8 <i>gear reverse option standard on TI32 ECO CE, not available for TI8</i>	su richiesta / on request		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / *Not suitable for EC countries* • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / *Pictures refer to CE approved models*



TRITACARNE SERIE TI R MEAT MINCERS TI R MODELS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



TI 12R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 400 / H. 490



TI 22 RS



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
35,0 / 34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 435 / H. 525



TI 22 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
32,0 / 32,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 450 / H. 530



TI 32 RS



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 510 / H. 525



TI 32 R



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
52,0 / 46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 475 / H. 560



TI 32 R^{PRO}



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
50,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 295 / D. 545 / H. 550



Gruppi di macinazione - Mincing Groups			
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TI 12 R	●	●	●
TI 22 RS	●	●	●
TI 22 R	●	●	●
TI 32 RS	●	●	●

Gruppi di macinazione - Mincing Groups			
	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TI 32 R	●	●	●
TI 32 R^{PRO}	●	●	●

	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)
TI 12 R	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	250	∅ 52	∅6
TI 22 R		1,50 (2,00)		350/400	∅ 52	
TI 22 RS		1,50 (2,00)		400/500	∅ 52 / ∅ 76	
TI 32 RS		1,60 (2,20)		500	∅ 52 / ∅ 76	
TI 32 R		2,20 (3,00)		600	∅ 52 / ∅ 76	
TI 32 R^{PRO}	230-400/50	2,20 (3,00)		600	∅ 76	

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa Alimentare	Acciaio Inox	Food Grade Cast Iron	Stainless Steel
TI 12 R 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI106R	FTI126R	FTI106RE	FTI126RE
TI 12 R 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI107R	FTI127R	FTI107RE	FTI127RE
TI 22 RS 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		FTI136RS		FTI136RSE Inlet ∅ 76mm
TI 22 RS 230V monofase single phase codice prodotto product code		FTI137RS		FTI137RSE Inlet ∅ 76mm
TI 22 R 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI116R	FTI136R	FTI116RE	FTI136RE
TI 22 R 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI117R	FTI137R	FTI117RE	FTI137RE
TI 32 RS 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		FTI138RS		FTI138RSE Inlet ∅ 76mm
TI 32 RS 230V monofase single phase codice prodotto product code		FTI139RS		FTI139RSE Inlet ∅ 76mm
TI 32 R 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		FTI138R		FTI138RE Inlet ∅ 76mm
TI 32 R 230V monofase single phase codice prodotto product code		FTI139R		FTI139RE Inlet ∅ 76mm
TI 32 R PRO 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		FTI138RP		
FINV inversione di marcia di serie nei modelli TI32R - TI32R PRO gear reverse option standard on TI32R - TI32R PRO	su richiesta / on request		di serie / included	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

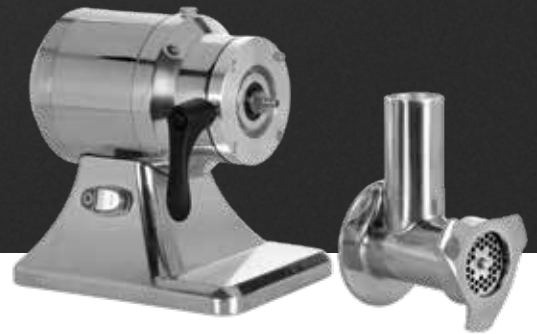




TRITACARNE SERIE UNIKO MEAT MINCERS UNIKO

- Macchinario per uso professionale • Corpo in lega di alluminio pressofuso • Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio • Robusto motore asincrono di produzione nazionale • Termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Disponibile set per insaccare (a richiesta) • Disponibile con inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Pressure die cast aluminium alloy cover casing • Speed reducer with oil immersed gears • Heavy duty Italian make asynchronous motor • Thermal protection • AISI 304 stainless steel easy-removable "ENTERPRISE" mincing unit • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy



Gruppo macinazione inox completamente smontabile
Completely removable stainless steel mincing group

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel
TSK 12	•
TSK 22	•
TIK 12	•
TIK 22	•

	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)
TSK 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200	ø 52	ø 6
TSK 22		1,10 (1,50)	140	300		
TIK 12		0,75 (1,00)	200	150/200		
TIK 22		1,10 (1,50)	140	300		

TSK 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
21,0 / 18,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 440 / H. 440



TSK 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 490 / H. 500



TIK 12



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
24,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TIK 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
27,0 / 25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



	NORME CE / CE APPROVED	SENZA NORME CE / NON CE APPROVED
	Gruppo Macinazione	Mincing group
	Acciaio Inox	Stainless Steel
TSK 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTSK126	FTSK126E
TSK 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTSK127	FTSK127E
TSK 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTSK136	FTSK136E
TSK 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTSK137	FTSK137E
TIK 12 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTIK126	FTIK126E
TIK 12 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTIK127	FTIK127E
TIK 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTIK136	FTIK136E
TIK 22 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTIK137	FTIK137E
FINV inversione di marcia gear reverse option	su richiesta / on request	di serie / included



TRITACARNE REFRIGERATO

REFRIGERATED MEAT MINCER

- 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 • Fabbriato 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 • Plexyglass 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 22



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
43,0 / 43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 270 / D. 410 / H. 545



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)
B. 350 / D. 530 / H. 555



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TR 22	●	●	●
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 22	230/50 230-400/50	0,90 (1,20)	120	280/300	Ø 52	Ø 6
TR 32		1,85 (1,50)		450		

NORME CE / CE APPROVED

Gruppo Macinazione

TR 22 230/400V trifase three phase
codice prodotto product code

Acciaio Inox

FTR100

TR 22 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FTR100M

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

FTR200

TR 32 230V monofase single phase
codice prodotto product code

FTR200M



TRITACARNE SERIE UNGER UNGER MEAT MINCERS

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

IL SISTEMA UNGER MONTA COLTELLI A DOPPIO TAGLIO E UNA SERIE DI PIASTRE CON DIFFERENTI FORI IN GRADO DI RENDERE LE CARNI LAVORATE UN IMPASTO OMOGENEO

THE UNGER SYSTEM MOUNTS DOUBLE EDGED KNIVES AND A SERIES OF PLATES WITH DIFFERENT HOLES CAPABLE OF MAKING THE PROCESSED MEATS A HOMOGENEOUS MIXTURE

	Gruppi di macinazione - Mincing Groups		
	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TS TI 12 / TS TI 22	●	●	●
TI 12 R / TI 22 R	●	●	●
TI 32 R / TI 32 RS	●	●	●
TI 32 R^{PRO} UNGER	●	●	●

TS 12 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
23,0 / 21,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 12 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TS 22 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 440 / H. 440



TI 22 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
26,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 490 / H.500



TI 12 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
27,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 22 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
33,0 / 33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TI 32 RS UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 32 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
54,0 / 48,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TI 32 R^{PRO} UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
50,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 295 / D. 545 / H. 550



	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)	
TS 12 UNGER	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	200	ø 52	1/2 UNGER ø 0-6	
TI 12 UNGER		1,10 (1,50)		200			
TI 12 R UNGER		1,10 (1,50)		250			
TS 22 UNGER		1,10 (1,50)		300			
TI 22 UNGER		1,10 (1,50)		300		350/400	1/2 UNGER ø 0-6 oppure UNGER TOTALE ø 0-10-6
TI 22 R UNGER		1,50 (2,00)		500			
TI 32 RS UNGER		1,60 (2,20)		600		ø 52 / ø 76	
TI 32 R UNGER		2,20 (3,00)		600		ø 76	
TI 32 R^{PRO} UNGER	230-400/50	2,20 (3,00)			UNGER TOTALE ø 0-10-6		

	NORME CE / CE APPROVED				SENZA NORME CE / NON CE APPROVED			
	Gruppo Macinazione				Mincing group			
	Ghisa Alimentare 1/2 Unger	Acciaio Inox 1/2 Unger	Ghisa Alimentare Unger Totale	Acciaio Inox Unger Totale	Food Grade Cast Iron 1/2 Unger	Stainless Steel 1/2 Unger	Food Grade Cast Iron Total Unger	Stainless Steel Total Unger
TS 12 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTS106U	FTS126U			FTS106UE	FTS126UE		
TS 12 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTS107U	FTS127U			FTS107UE	FTS127UE		
TI 12 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI106U	FTI126U			FTI106UE	FTI126UE		
TI 12 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI107U	FTI127U			FTI107UE	FTI127UE		
TS 22 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTS116U	FTS136U	FTS116UT	FTS136UT	FTS116UE	FTS136UE	FTS116UTE	FTS136UTE
TS 22 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTS117U	FTS137U	FTS117UT	FTS137UT	FTS117UE	FTS137UE	FTS117UTE	FTS137UTE
TI 22 UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI116U	FTI136U	FTI116UT	FTI136UT	FTI116UE	FTI136UE	FTI116UTE	FTI136UTE
TI 22 UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI117U	FTI137U	FTI117UT	FTI137UT	FTI117UE	FTI137UE	FTI117UTE	FTI137UTE
TI 12 R UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI106RU	FTI126RU			FTI106RUE	FTI126RUE		
TI 12 R UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI107RU	FTI127RU			FTI107RUE	FTI127RUE		
TI 22 R UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI116RU	FTI136RU	FTI116RUT	FTI136RUT	FTI116RUE	FTI136RUE	FTI116RUTE	FTI136RUTE
TI 22 R UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code	FTI117RU	FTI137RU	FTI117RUT	FTI137RUT	FTI117RUE	FTI137RUE	FTI117RUTE	FTI137RUTE
TI 32 RS UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code				FTI138RSUT				FTI138RSUTE
TI 32 RS UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code				FTI139RSUT				FTI139RSUTE
FINV inversione di marcia gear reverse option	su richiesta / on request				di serie / included			
TI 32 R UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code				FTI138RUT				FTI138RUTE
TI 32 R UNGER 230V monofase single phase codice prodotto product code				FTI139RUT				FTI139RUTE
TI 32 R PRO UNGER 230/400V trifase three phase codice prodotto product code		FTI139RPUT						
FINV inversione di marcia gear reverse option	di serie / included				di serie / included			





FAMA INDUSTRIE SRL
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +390541.388222 - 384509
Fax +390541.385662
fama@famaindustrie.com

Made in Italy

