

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 • Trifile 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 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)
D. 215 / B. 440 / H. 440



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox - S/Steel	Alluminio - Aluminium	Ghisa - Cast Iron
TI 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)
TI 22	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	Ø 52	Ø 6

	NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
	Gruppo Macinazione		Mincing group	
	Ghisa	Acciaio Inox	Cast Iron	Stainless Steel
TI 22 230/400V trifase three phase codice prodotto product code	FTI116	FTI136	FTI116E	FTI136E
TI 22 230 monofase single phase codice prodotto product code	FTI117	FTI137	FTI117E	FTI137E



Guarda il video
Watch the video