

TRITACARNE SERIE UNIKO

MEAT MINCERS UNIKO MODELS



• 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 • Trafile 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 • Fabbriato 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

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)
D. 215 / B. 480 / H. 430



Gruppi di macinazione - Mincing Groups

Inox - S/Steel

TIK 12

	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)
TIK 12	230/50 230-400/50	0,75 (1,00)	200	150/200	Ø 52	Ø 6

NORME CE / CE APPROVED

SENZA NORME CE / NON CE APPROVED

Gruppo Macinazione

Mincing group

Acciaio Inox

Stainless Steel

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