



TS 32E

Tritacarne professionale da banco progettato in ogni suo particolare per ottenere un apparecchio d'avanguardia la cui grande potenza disponibile dà un risultato sorprendente.

Trova la sua migliore collocazione all'interno di macellerie, supermercati, laboratori, ristoranti, trattorie e comunità.

Macchina robusta dalla linea arrotondata costruita in lega di alluminio anodizzato. Bocca in fusione di acciaio inox in cui è possibile applicare il sistema UNGER. Il dispositivo di inversione di marcia e la praticità di smontaggio del gruppo di taglio ne rendono l'uso particolarmente semplice.

Macchina di grande resa produttiva oraria ottenuta da una ricercata combinazione tra la velocità del riduttore ermetico, gli ingranaggi rettificati a bagno d'olio e del disegno del gruppo di taglio che mantiene la carne fresca e inalterata.

- Corpo macchina in alluminio anodizzato
- Tramoggia, gruppo di taglio e vassoio in acciaio inox
- Motore con ventilazione forzata per servizio continuo ed ermeticamente chiuso
- Gruppo di taglio in acciaio inox 18/8 facilmente smontabile per la pulizia
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza
- Marcia avanti - Stop - Marcia indietro con N.V.R.

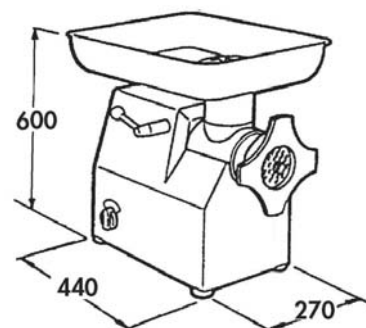
TS 32E : Disponibile nelle versioni

Enterprise 1 piastra e 1 coltello in acciaio inox auto affilanti (ø 100 mm)

Unger 2 passaggi e 3 passaggi (ø 100 mm.)

Produzione oraria : oltre 500 Kg/ora in funzione dei fori delle piastre

Optional: 43 - 66 - 82 - 96 - 98



PROFESSIONAL USE

Modello	Kg/h	W	Volt	IP	Kg
TS 32E	> 500	1800	230/50/1	55	68
		3000	400/50/3		