

TK 22/32 REFRIGERATO

Tritacarne / Meat mincer

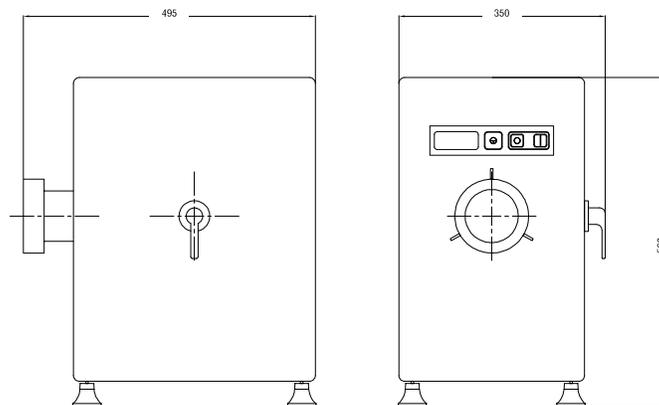


DOTAZIONI DI SERIE

- Grande versatilità in dimensioni super compatte
- Ideali per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati, per la ristorazione, per le comunità
- Tritacarne refrigerati professionali
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Riduttore con vite senza fine
- Gruppo di macinazione in acciaio inox microfuso
- Bloccaggio gruppo di macinazione laterale
- Comandi frontali
- Tramoggia fissa
- Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione
- Comandi a bassa tensione, NVR

STANDARD EQUIPMENT

- Great versatility thanks to the very compact dimensions
- Ideally suited to medium-sized meat laboratories, supermarkets, catering and restaurants
- Professional refrigerated meat mincers
- AISI 304 stainless steel body
- Endless screw motor reducer
- Mincing group, in melting stainless steel
- Side locking of the mincing group
- Front panel control
- Fixed hopper
- Refrigerated parts: hopper, feeding tube and mincing group (by compressor)
- Low voltage controls - NVR



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		TK 22	TK 32
Produzione oraria kg/h	Hourly Output	280	450
Potenza motore Kw	Motor power kw	1,1	1,87
Dimensioni mm	Dimensions mm	270 x 410 x 545	350 x 530 x 555
Massa kg	Machine weight kg	43	56