



TRITACARNE Serie TS Enterprise

enterprise
meat mincers
TS models



TS 8



TS 12



gruppo di macinazione modello ENTERPRISE 12, altri gruppi di macinazione disponibili a pag. 056
mincing groups ENTERPRISE 12 model, other mincing groups available at page 056



Apparecchi per uso professionale
Indispensabili per macellerie, ristoranti, alberghi, mense
Costruiti in lega di alluminio pressofuso e 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 asportabile disponibile in:
a) Ghisa alimentare con trattamento electroless nikel plating (12-22-32)
b) Alluminio anodizzato (12-22)
c) Acciaio inossidabile AISI 304 (8-12-22-32)
Trafle auto affilanti in acciaio inox di serie
Set per insaccare (a richiesta)
Inversione di marcia (a richiesta)
Dimensioni alimentazione 120 x 52 mm
Dimensioni scarico 8/60 mm 12/70 mm 22/82 mm 32/98 mm
Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
Pestello in ABS
Comandi a 24 volt
Versione TS 8 consigliato per uso domestico e piccole attività
Versione TS 8 non disponibile con l'inversione di marcia
Fabbricato in Italia

Professional equipment
Ideally suited for hotels, restaurants, tables, butcheries, etc
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:
a) ELECTROLESS NIKEL PLATED CAST IRON (MOD.12-22-32)
b) ANODIZED ALUMINIUM (MOD.12-22)
c) AISI 304 STAINLESS STEEL (MOD.8-12-22-32)
Stainless steel self-sharpening draw-plates included
Sausage filling kit available on demand
Gear inversion option available on demand
Loading meat inlet dimensions: 120x52 mm
Output mouth dimensions: mod.8/Ø 60 mm. - mod.12/Ø 70 mm.
- mod.22/Ø 82 mm. - mod.32/Ø 98 mm.
Stainless steel tray and hopper
ABS pestle
24 volt controls
Model TS 8 is recommended for home use and small business use
Model TS 8 is not available with gear inversion
Proudly Made in Italy

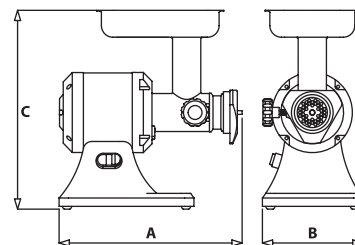
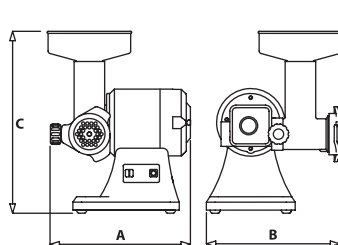




TS 22



TS 32



	A	B	C	Alimentazione Powersupply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Giri/min codice Screw revolution (RPM) Schneide-UPN	Produzione oraria Production per hour Stundenproduktion	Bocca Mouth Fleischwölffnung	Plato in dotazione Standard plate Ausstattungs-scheibe	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase Einphasig/Dreiphasig-Nettogewicht	Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessung	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase Einphasig/Dreiphasig-Bruttogewicht
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	mm	mm	kg	mm	kg	
TS 8	270	260	360	230/50	0,38 (0,50)	80	20	ø60	ø 6	9,0	310x260x370	10,0
TS 12	370	220	440	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	200	200	ø70	ø 6	19,0/16,0	440x250x440	21,0/18,0
TS 22	440	240	510	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	300	ø82	ø 6	24,0/22,0	480x300x510	26,5/24,5
TS 32	500	240	510	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	140	400	ø98	ø 6	33,0/32,0	590x370x520	36,0/35,0

A

B

C

Alimentation
Alimentación eléctrica
Tilancie

Puissance moteur
Potencia
Мощность

Vitesse de rotation vis sans fin
RPM (tweeltes/min) de la codice
RPM (tweeltes/min) de la codice
Количество вращений/мин. Угнлмалокоубой

Production per hour
Production horaria
Часовая производительность

Bocca
Boca
Впускное отверстие; горловина

Plato standard
Lamina pínchada en dotacion
Дополнительная пластина

Peso neto mono/tri fase
Peso neto monofasico/trifasico
Вес нетто 1/3 фазы

Dimensioni imballo
Dimensioni imballo
Размеры упаковки

Peso lordo mono/tri fase
Peso bruto monofasico/trifasico
Вес брутто 1/3 фазы

