

→ Tritacarne grattugia

la Minerva
food service equipment

bocca
22



Per carne, formaggi duri, pane, mandorle, ecc.

Costruzione in lega di alluminio lucidata ed anodizzata. Rullo grattugia in acciaio fresato e ricoperto di cromo duro. Tritacarne bocca 22 Enterprise, gruppo macinazione del tritacarne e bacinelle in acciaio INOX AISI 304. Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.

Macchina rispondente alla Direttiva Macchine 98/37/CEE e alle norme specifiche per i tritacarne. Comandi con dispositivo N.V.R.

Codice	Descrizione	Mod.	Produzione kg/h	Bocca grattugia mm	Giri rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Alimentazione V/Hz/fase
LVTG22	Tritacarne grattugia	TG22	160 carne / 100 grattugia	135 x 75	33	350 x 650 x 460	33	0,95 (1,30)	230-400/50/1-3

→ Tritacarne

TR8D ▶ Tritacarne con struttura in alluminio lucidato e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione in alluminio. Bocca ingresso carne ø 52 mm.

In dotazione: sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

TR12TS / TR22TS ▶ Carcassa (mod. TS) o struttura (mod. TE) in alluminio lucidato e tramoggia in acciaio inox. Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile. Bocca ingresso carne ø 52 mm. Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio.

In dotazione: sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

bocca
8



TR8D



TR12TS

bocca
12

bocca
22



TR22TE

Codice	Descrizione	Modello	Produttività kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMTR8D23050M	Tritacarne 8D	TR8D	50	300 x 330 x 360	9	0,37	230/50/1
FMTR12TSQ01405T	Tritacarne 12TS	TR12TS	160	290 x 400 x 510	20	0,75	230-400/50/3
FMTR12TSQ01235M	Tritacarne 12TS	TR12TS	160	290 x 400 x 510	20	0,75	230/50/1
FMTR22TEQ01235T	Tritacarne 22TE	TR22TE	300	290 x 450 x 520	25	1,1	230-400/50/3
FMTR22TEQ01235M	Tritacarne 22TE	TR22TE	300	290 x 450 x 520	25	1,1	230/50/1