

02/2015

# Mod: TS12

Production code: FTS107



# 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



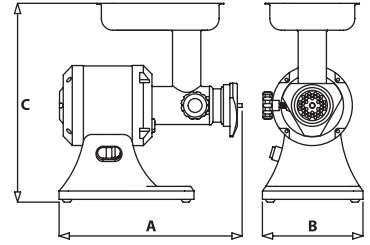
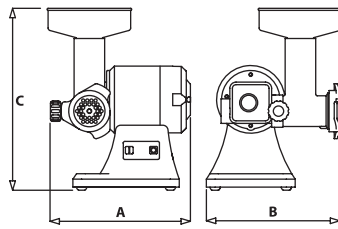
Apparecchi per uso professionale  
Indispensabili per macellerie, ristoranti, alberghi, mense  
Costruiti in lega di alluminio pressofuso e lucidato  
Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore  
Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio  
Motore asincrono ventilato 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)  
Trafile 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



	A	B	C	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Giri/min Screw revolution (RPM) Schneide-UPM	Produzione oraria Production per hour Stundenproduktion	Bocca Mouth Fleischwolfföffnung	Plato in dotazione Standard plate Ausstattungs-scheibe	Peso netto mono/tri fase Net weight, single /three phase Einphasig/Dreiphasig-Nettogewicht	Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsabmessung	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single /three phase Einphasig/Dreiphasig-Bruttogewicht
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	kg	kg	mm	mm	kg	mm	kg
<b>TS 8</b>	270	260	360	230/50	0,38 (0,50)	80	20	ø60	ø 6	9,0	310x260x370	10,0
<b>TS 12</b>	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
<b>TS 22</b>	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

A B C

Alimentation  
Alimentación eléctrica  
Tilancie

Puissance moteur  
Potencia  
Мощность

Vitesse de rotation vis sans fin  
RPM (revolutions/min) de la coe de  
Количество вращений/мин. Угнлнкооуоу

Production per hour  
Producción horaria  
Часовая производительность

Bocca  
Boca  
Впускное отверстие; горловина

Plato in dotazione  
Lamina pínchada en dotación  
Дополнительная пластина

Poids net mono/tri phase  
Peso neto monofaseo/trifaseo  
Вес нетто 1/3 фазы

Dimensioni imballo  
Dimensiones empaquetado  
Размеры упаковки

Poids brut mono/tri phase  
Peso bruto monofaseo/trifaseo  
Вес брутто 1/3 фазы

