

02/2015

Mod: TS8

Production code: FTSM101



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



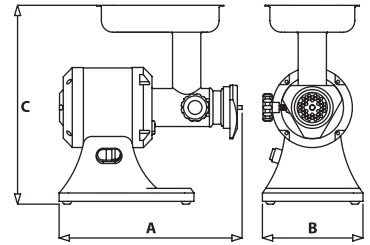
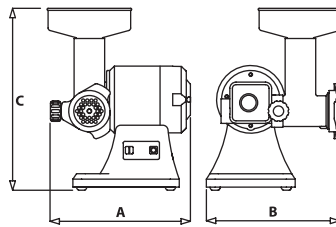
Apparecchi per uso professionale
Indispensabili per macellerie, ristoranti, alberghi, mense
Costruiti in lega di alluminio pressofuso e lucidato
Elegante fascia in acciaio inossidabile sulla carcassa motore
Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
Motore asincrono ventilato con termica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



	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 Fleischwolföffnung	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
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

A B C

Alimentation
Alimentación eléctrica
Tilancie

Puissance moteur
Potencia
Мощность

Vitesse de rotation vis sans fin
RPM (revs/min) de la coeila
RPM (revs/min) de la coeila
Количество вращений/мин. Угнлнкопоруи

Production per hour
Producción horaria
Часовая производительность

Bouche
Boca
Впускное отверстие; горловина

Disque standard
Lamina pínchada en dotacion
Дополнительная пластина

Poids net mono/tri phase
Peso neto monofasico/trifasico
Вес нетто 1/3 фазы

Dimensione imballo
Dimensiones empaquetado
Размеры упаковки

Poids brut mono/tri phase
Peso bruto monofasico/trifasico
Вес брутто 1/3 фазы

