T/22REF
T/32REF

TRITACARNE
MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

Ideali per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione.

Ideal for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants.

Idéals pour les boucheries de dimensions moyennes, les super marchés et la restauration.

Ideal für Laboratorien in Fleischereien durchschnittlicher Größe, Supermarkts und im Restaurantbetrieb.

Ideal para laboratorios de productos cárnicos, supermercados y restauración.

Идеально подходят для цеха мясной лавки средних размеров, а также для супермаркетов и ресторанов.

Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione

Refrigeration of the hopper, feeding neck and mincing unit

Réfrigération de la trémie, de la bouche d'alimentation et du groupe de hachage

Kühlung des Trichters, der Beschickungsöffnung und der Zerkleinerungseinheit

Refrigeración de la tolva, del cuello de alimentación y de la unidad de molienda

Охлаждение воронки, горлышка подачи и узла измельчения

Tramoggia fissa | Grande versatilità in dimensioni compatte | Struttura in acciaio inox AISI 304
Comandi frontali | Gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304
Disponibile sistema di taglio unger a 3 o 5 elementi | Bloccaggio gruppo di macinazione laterale
Inversione di marcia | Comandi a bassa tensione

Fixed hopper | Great versatility in a compact size | Structure made of AISI 304 stainless steel
Front controls | Mincing unit made of AISI 304 stainless steel
Unger cutting system available with 3 or 5 elements | Side mincing unit lock
Change of direction | Low voltage controls

Trémie fixe | Grande polyvalence dans des dimensions compactes | Structure en acier inox AISI 304
Commandes sur l'avant | Groupe de hachage en acier inox AISI 304
Système de coupe unger à 3 ou 5 éléments disponible | Blocage du groupe de hachage latéral
Inversion de marche | Commandes à basse tension

Fest eingebauter Trichter | Beträchtliche Vielseitigkeit in kompakten Abmessungen
Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 | Bedienvorrichtungen frontseitig
Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 | Es ist das Schneidesystem Unger mit 3 oder 5 Elementen erhältlich | Seitliche Sperre der Zerkleinerungseinheit
Umkehrung der Drehrichtung | Bedienvorrichtungen mit Niederspannung

Tolva fija | Gran versatilidad con un tamaño reducido | Estructura de acero inoxidable AISI 304
Mandos frontales | Unidad de molienda de acero inoxidable AISI 304
Sistema de corte Unger de 3 o 5 elementos disponible | Bloqueo de la unidad de molienda lateral
Inversión de marcha | Controles de bajo voltaje

Неподвижная воронка | Гибкость в эксплуатации и компактные размеры
Структура из нержавеющей стали AISI 304 | Панель управления на лицевой стороне
Узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304
Наличие системы резки Unger на 3 или 5 элементов | Блокировка бокового узла измельчения
Реверсирование | Управление под низким напряжением

MODELLO / MODEL / MODÈLE MODELO / MODELL / МОДЕЛЬ	T/22REF	T/32REF
POTENZA / POWER / PUISSANCE POTENCIA / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	1,1 Kw	1,87 Kw
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230-400V/3N/50Hz - 230V/1N/50Hz	230-400V/3N/50Hz
GAS	R134a	R134a
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS DIMENSIONES / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	270 x 410 x 545 mm	350 x 530 x 555 mm
PESO NETTO / NET WEIGHT / POIDS NET PESO NETO / NETTOGEWICHT / ВЕС НЕТТО	43 Kg	56 Kg
PESO LORDO / GROSS WEIGHT / POIDS BRUT PESO BRUTO / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	48 Kg	61 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	760 x 600 x 770h (mm)	760 x 600 x 770h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,35 m^3	0,35 m^3

MADE IN ITALY
fimar®
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

NEWS

Fimar S.p.A. _ Phone +39 0541 670736 _ **www.fimarspa.it**