

BIZERBA

OPEN
WORLD



TRITACARNE LINEA TE R
Per non interrompere
la catena del freddo



TRITACARNE LINEA TE R

MASSIMA IGIENE NEL RISPETTO
DELLA METODOLOGIA HACCP

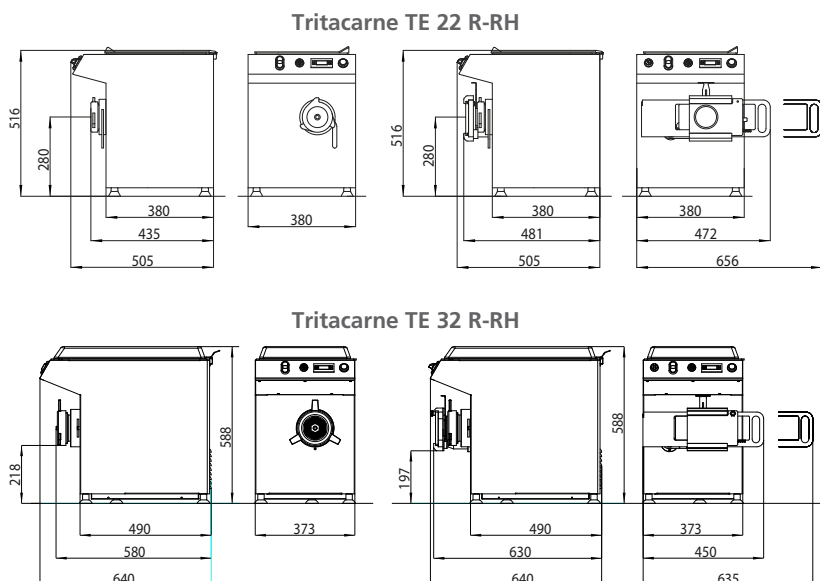
DOTAZIONE

- Tramoggia, collo di alimentazione e bocca interna a temperatura controllata
- Rivestimento, tramoggia, convogliatore, coclea e volantino in acciaio inox AISI 304
- Sistema di taglio Enterprise 22 (TE22 R - TE22 RH) o 32 (TE32 R - TE32 RH) una piastra e un coltello autoaffilanti in acciaio inox
- Coperchio smontabile per la pulizia
- Comandi con NVR (marcia avanti, stop e marcia indietro) a bassa tensione 24V
- Macchine conformi alla Direttiva Macchine 2006/42/CE e alle norme armonizzate in materia di igiene e sicurezza

CARATTERISTICHE TECNICHE

	TE 22 R-RH	TE 32 R-RH
Potenza motore	Trifase 3+N x 400 V / 50 Hz 1,1 kW	Trifase 3+N x 400 V / 50 Hz 2,2 kW
Potenza motore	Monofase 1 x 230 V / 50 Hz 0,9 kW	
Produzione oraria	300 kg/ca.	500 kg/ca.
Compressore V. 220-240/1/50	0,19 kW GAS: R-134a	0,19 kW GAS: R-134a
Peso netto	47 kg	61 kg
Dimensioni (mm) Largh. X Profond. X Alt.	TE 22 R 380 x 505 x 516 TE 22 RH 472 x 505 x 516	TE 32 R 373 x 640 x 588 TE 32 RH 450 x 640 x 588

DIMENSIONI



Members of the Bizerba Group

Bizerba S.p.A.
Via G. Agnesi, 172
20832 Desio (MB)
Italia
T +39 0362 614-1
F +39 0362 614-301
info@bizerba.it
www.bizerba.com

BIZERBA