

Мясорубки TVRE32, TVRE22

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

TVRE32

TRITACARNE REFRIGERATO - REFRIGERATED MEAT MINCER - HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



POTENZA POWER	3 HP - 2,2 Kw 3PH 2,2 HP - 1,7 Kw 1PH
IMPIANTO ELETTRICO ELECTRICAL SYSTEM	24V
COLLO ENTRATA MEAT INLET	Ø 86 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	600 Kg approx
PESO NETTO NET WEIGHT	65 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	41x38x57h cm



Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema enterprise. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsantiera stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico R134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Le parti refrigerate sono la tramoggia superiore e il gruppo macinazione.



Refrigerated meat mincer with removable hopper made entirely of aisi304. Helix mouth and hand wheel in microcast aisi304. Enterprise system. Finned and self-ventilating motor for improved cooling. Maintenance-free worm gearbox. Motor and gearbox painted to protect against corrosion. In the CE version, electronic card with 24-volt powered push-buttons with reverse, contained in IP54 protection box. Watertight push-button panel ip 67 hopper sensor, emergency mushroom. Sturdy, self-levelling, non-slip stainless steel feet. Refrigeration unit with compressor and condenser. Environmentally friendly R134a gas. Operating temperature 4°, adjustable via thermostat. Refrigeration ensures the cold chain and helps reduce bacterial load, preserving meat better and longer. Suitable for small supermarkets and butcher shops. The refrigerated parts are the upper hopper and the grinding unit.



Hachoir à viande réfrigéré avec trémie amovible, entièrement fabriqué en aisi304. Bouche d'hélice et volant à main en aisi304 microcast. Système d'entreprise. Moteur à ailettes et auto-ventilé pour un meilleur refroidissement. Réducteur à vis sans fin sans entretien. Moteur et boîte de vitesses peints pour les protéger de la corrosion. Dans la version CE, carte électronique avec boutons poussoirs alimentés en 24 volts avec inversion, contenus dans un boîtier de protection IP54. Panneau étanche à boutons-poussoirs ip 67 détecteur de trémie, champignon de secours. Pieds en acier inoxydable robustes, autonivelants et antidérapants. Groupe frigorifique avec compresseur et condenseur. Gaz R134a respectueux de l'environnement. Température de fonctionnement de 4°, réglable par thermostat. La réfrigération assure la chaîne du froid et contribue à réduire la charge bactérienne, ce qui permet de conserver la viande mieux et plus longtemps. Convient aux petits supermarchés et aux boucheries. Les parties réfrigérées sont la trémie supérieure et l'unité de broyage.

**CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

POTENZA POWER	1,5 HP - 1,1 Kw
IMPIANTO ELETTRICO ELECTRICAL SYSTEM	24V
COLLO ENTRATA MEAT INLET	Ø 63 mm
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	300 Kg approx
PESO NETTO NET WEIGHT	50 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	38x32x55h cm



Tritacarne refrigerato a tramoggia estraibile interamente costruito in aisi304. Bocca elica e volantino in aisi304 microfuso. Sistema enterprise. Motore alettato e auto ventilante per un migliore raffreddamento. Riduttore a vite senza fine senza manutenzione. Motore e riduttore verniciati come protezione contro la corrosione. Nella versione CE scheda elettronica con pulsanti alimentati a 24 volt con inversione di marcia, contenuta in scatola protezione ip54. Pulsantiera stagna ip 67 sensore tramoggia, fungo di emergenza. Robusti piedi in acciaio inox autolivellanti e antiscivolo. Gruppo frigorifero con compressore e condensatore. Gas ecologico R134a. Temperatura di esercizio 4°, regolabile tramite termostato. La refrigerazione garantisce la catena del freddo e contribuisce a diminuire la carica batterica, conservando meglio e più a lungo la carne. Adatto ai supermercati piccoli laboratori e macellerie. Le parti refrigerate sono la tramoggia superiore e il gruppo macinazione.



Refrigerated meat mincer with removable hopper made entirely of aisi304. Helix mouth and hand wheel in microcast aisi304. Enterprise system. Finned and self-ventilating motor for improved cooling. Maintenance-free worm gearbox. Motor and gearbox painted to protect against corrosion. In the CE version, electronic card with 24-volt powered push-buttons with reverse, contained in IP54 protection box. Watertight push-button panel ip 67 hopper sensor, emergency mushroom. Sturdy, self-levelling, non-slip stainless steel feet. Refrigeration unit with compressor and condenser. Environmentally friendly R134a gas. Operating temperature 4°, adjustable via thermostat. Refrigeration ensures the cold chain and helps reduce bacterial load, preserving meat better and longer. Suitable for small supermarkets and butcher shops. The refrigerated parts are the upper hopper and the grinding unit.



Hachoir à viande réfrigéré avec trémie amovible, entièrement fabriqué en aisi304. Bouche d'hélice et volant à main en aisi304 microcast. Système d'entreprise. Moteur à ailettes et auto-ventilé pour un meilleur refroidissement. Réducteur à vis sans fin sans entretien. Moteur et boîte de vitesses peints pour les protéger de la corrosion. Dans la version CE, carte électronique avec boutons poussoirs alimentés en 24 volts avec inversion, contenus dans un boîtier de protection IP54. Panneau étanche à boutons-poussoirs ip 67 détecteur de trémie, champignon de secours. Pieds en acier inoxydable robustes, autonivelants et antidérapants. Groupe frigorifique avec compresseur et condenseur. Gaz R134a respectueux de l'environnement. Température de fonctionnement de 4°, réglable par thermostat. La réfrigération assure la chaîne du froid et contribue à réduire la charge bactérienne, ce qui permet de conserver la viande mieux et plus longtemps. Convient aux petits supermarchés et aux boucheries. Les parties réfrigérées sont la trémie supérieure et l'unité de broyage.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>