

TA 32X MAXI TA 32X MAXI R



TA 32X MAXI

TA 32X MAXI - TA 32X MAXI R



- Per laboratori carni, supermercati iper e comunità.
 - Struttura in acc. inox AISI 304 con ruote autofrenanti.
 - Bocca, coclea, volantino e tramoggia in acc. inox AISI 304.
 - Tramoggia rimovibile.
 - Sistema di taglio Enterprise: 1 piastra e 1 coltello in acc. inox autoaffilanti, 1 estrattore.
 - Marchia, arresto ed inversione (reverse) con dispositivo N.V.R..
 - Fornito di serie di connettore per hamburgatrice semiautomatica e pedale (non inclusi).
 - Versione refrigerata: bocca e tramoggia raffreddate.

- For meat processing centres, supermarkets, hypermarkets and communities.
 - Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels floor standing.
 - AISI 304 stainless steel removable feed pan.
 - AISI 304 stainless steel Barrel, worm, locking ring.
 - Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel, 1 extractor.
 - Start, stop and reverse with N.V.R. device.
 - Standard equipment: kit for connecting Patty former or foot pedal (not included).
 - Refrigerated version: cooled barrel and hopper.

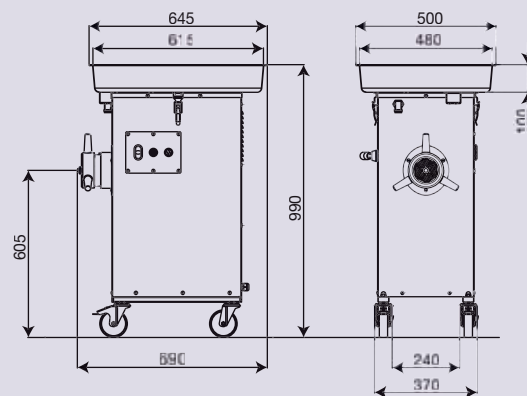
- Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés, hypermarchés et collectivités.
 - Structure en acier AISI 304, sur roulettes auto-freinées.
 - Tremie amovible en acier inox AISI 304.
 - Bouche, vis sans fin, écrou en acier inox AISI 304.
 - Entreprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox, 1 extracteur.
 - Marche, arrêt et inversion (reverse) avec démarrage-Arrêt.
 - Equipment standard: connecteur reconstitueur, commande a pedale (pas compris).
 - Version refrigerée: bouche et tremie refroidie.

- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemein-schaftsverpflegung.
 - Edelstahlkonstruktion AISI 304, mit Rädern mit Bremse.
 - Ausziehbahrer Trichter aus Edelstahl AISI 304.
 - Schnecke Gehäuse, Schnecke, Handrand aus Edelstahl AISI 304.
 - Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl 1 Auszieher.
 - Vorwärtsgang, Stopp und Reverse ein-Aus Drucktaste.
 - serienmaessig ausgeruestet mit Anschluss fuer Hamburger Vorrichtung und Fusssteuerung (nicht).
 - Gekuehlte Version: Schnecke Gehäuse und Trichter gekuehlt.

- Para centros elaboración de carnes, super e hipermercados y comedores.
 - Estructura en acero inox AISI 304 dotada de ruedas autofrenantes.
 - Boca, hélice, volante y bandeja en acero inox AISI 304.
 - Bandeja desmontable.
 - Sistema de corte Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilantes en acero inox; 1 extractor.
 - Marcha adelante, parada y marcha atrás (reversa) con dispositivo N.V.R.
 - Incluye (de serie) conector para hamburguesera semiautomática y pedal (no incluidos).
 - Versión refrigerada: boca y bandeja refrigeradas.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

	TA32X MAXI	TA32X MAXI R
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	32/98	32/98
Capienza tramoggia piana - Flat hopper capacity - Capacité tremie plane - Trichter Kapazitaet-flach - Capacidad tolva plana	l 28	28
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min) 750 (12,5)	750 (12,5)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf - Potencia picadora de carne	kW (HP) 3,0 (4,0)	3,0 (4,0)
Compressore - Compressor - Compresseur - Kompressor - Compresor	kW (HP)	0,19 (0,25) gas: R-134A
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg 80	95



CE Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.



TA32X MAXI R



Enterprise



Minerva Omega group s.r.l.

Via del Vetraio, 36 z.l. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
 laminerva@laminerva.it - www.laminerva.it
 info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
 UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A

