



TC 32 BUFFALO

Il tritacarne 32 Buffalo è stato appositamente studiato per affrontare gli usi più impegnativi, dove si richiede un'elevata produzione e un'altrettanta qualità di lavorazione. Queste caratteristiche indirizzano il TC 32 Buffalo alle grandi macellerie e laboratori che necessitano di macchine sicure ed affidabili. L'esclusivo sistema di fissaggio bocca, ne consente una rapida rimozione e allo stesso tempo un preciso bloccaggio. La bocca studiata per lavorare tutti i tipi di carne, grazie anche alla sua grande capienza, non surriscalda la carne che fuoriesce dalla bocca. Il collo di alimentazione è stato progettato per rispettare le norme di sicurezza, ma allo stesso tempo di grandi dimensioni per facilitare l'introduzione del prodotto da macinare. Sistema di taglio Standard/Enterprise è disponibile con 3 tipi di coltelli specifici: • inox a lame curve, • inox a lame diritte, • stellite a 4 lame. Comandi a 24 Volt. di serie con inversione di marcia e pulsanti in acciaio inox, isolati IP 67. Nuovi optional tramoggia gigante e cavalletto con gambe e ruote.



Modello	TC 32 BUFFALO
Potenza	Watt 2208 - Hp 2
Alimentazione	230-400V/50Hz
Produzione/h	Kg/h 700
Piastra in dotazione	mm 6
Dimensioni max	mm 428x470 h.510
Peso netto	Kg 65
Dimensioni imballo	mm 640x760x850
Peso lordo	Kg 79,5