



Faberluk®

Tritamek

Tritacarne carenati • INOX



CAREN INOX 22 E



Tritamek è una gamma completa di macchine per la lavorazione della carne, costruita per ristoranti e per piccoli e grandi laboratori. La scelta dei particolari costruttivi nonché dei componenti di altissima affidabilità fa del progetto **Tritamek** la risposta più completa per gli operatori del settore.

Particolare attenzione meritano tutti i modelli **Caren 22 E** dove l'inversione di marcia di serie e il raffreddamento canalizzato del motore garantiscono alte prestazioni anche in caso di lavoro particolarmente gravoso.

Possono essere richiesti sistemi di macinatura sottile **UNGER** e $\frac{1}{2}$ **UNGER**.

La particolare conformazione della carenatura, la totale rimozione del gruppo di macinazione realizzato in acciaio Inox, sono stati studiati per ridurre i tempi di pulizia.

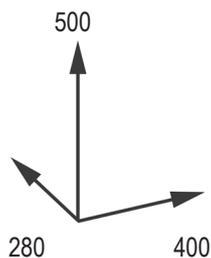
La serie **Caren** realizzata in fusione di alluminio alimentare e Inox, si distingue per le sue linee classiche ed arrotondate capace di soddisfare attività indirizzate principalmente alla lavorazione della carne.

Tutti i modelli **Tritamek** nella versione tritacarne sono dotati di coltelli Inox auto affilanti e piastra forata Inox con fori diametro 4,5 mm.

La gamma **Tritamek** è dotata di comandi con impianto elettrico a bassa tensione e risponde ai requisiti di sicurezza richiesti dalle Direttive Europee.



CAREN INOX 22 E



Gruppo macinazione	INOX
Inversione di marcia	di serie
Produzione	280 Kg/h
Alimentazione	230 V 400 V

Imballo	Peso
 0.12	 32.0



Rimozione rapida del gruppo di macinazione



Modelli Caren inox con inversione di marcia

Dettagli tecnici, immagini e testi sono di proprietà di Faberluk S.r.l. e possono subire modifiche senza obbligo di preavviso. © Copyright 2011

Rivenditore autorizzato