



# *Tritacarne*


MODELLO 32/RS


**INGRESSO CARNE MAGGIORATO Ø 76 mm**





TRITACARNE 32/RS + TRAMOGGIA




 Macchina professionale dalle elevate prestazioni ideale per l'utenza che necessita di una produzione oraria di macinati piuttosto cospicua: ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive, macellerie. Realizzata con una struttura in acciaio inox la macchina è dotata di tutti i sistemi di sicurezza richiesti dalle più severe Direttive Europee (Comandi in bassa tensione). La macchina, grazie alle diverse piastre grigliate ad essa applicabili, permette di realizzare svariati tipi di macinato: svizzere, polpette, ragù, würstel, ecc. L'adozione delle parti interne del tritacarne completamente estraibili (coclea, bocchettone, coltello, piastra grigliata) consente il lavaggio di quest'ultime in lavastoviglie. L'invertitore di marcia, posto sui comandi dell'apparecchio, agevola il disincagliamento di eventuali parti di prodotto, più dure, durante la lavorazione. Inoltre sono disponibili come optional da applicare sul tritacarne: • Il sistema Unger per realizzare macinati di carne molto fini • l'imbuto per insaccare.

 MEAT MINCER - Professional high-performance mincer for use in restaurants, hotels, communities, canteens and butcher shops requiring large quantities of minced product. Made with a stainless steel structure, the machine is complete with all safety features required by the most rigorous European Directives (low voltage controls). The different cutter plates that can be fitted allow minced meat to be obtained for various purposes, including hamburgers, meatballs, meat sauces, frankfurters, etc. The use of fully extractable mincer components (screw, hopper, knife, cutter plate) allows them to be washed in a dishwasher. The rotation inverter included with the machine's controls enables any obstructions encountered during mincing to be freed more easily. Several accessories are available for the machine: • Unger system for superfine mince • Sausage-filling funnel.

 HACHE-VIANDE - Machine professionnelle aux performances élevées, idéale pour les usagers nécessitant d'une importante production horaire de viande hachée tels que restaurants, hôtels, communautés, cantines et boucheries. Equipée d'une structure en acier inox, la machine est dotée de tous les systèmes de sécurité prévus par les plus sévères Directives Européennes (commandes à basse tension). Les différentes grilles applicables sur le hachoir à viande permettent d'obtenir plusieurs types de viande hachée: hamburgers, boulettes, ragoût, saucisses, etc. Les parties internes sont entièrement démontables (vis spirale transporteuse, conduit de remplissage, couteau, grille) et lavables en lave-vaisselle. L'inverseur de marche, placé sur les commandes de l'appareil, facilite le traitement du produit, en présence de parties de consistance plus dure. Le hachoir à viande peut en outre être équipé des accessoires optionnels suivants: • Système Unger pour la production de viande hachée très fine • Trémie pour la mise de la viande en saucisse.

 FLEISCHWOLF - Professionelle Maschine für hohe Leistung, ideal einzusetzen, wenn eine beträchtliche Menge Hackfleisch je Stunde produziert werden muß: Restaurants, Hotels, Gemeinschaften, Mensen, Fleischereien. Die Maschine besteht aus einer Inox Rostfrei-Stahl-Struktur und verfügt über alle Sicherheitssysteme, wie sie von den strengsten Europäischen Vorschriften vorgesehen sind (Niedrigspannung des elektrischen Schalters). Mit dem Fleischwolf kann man dank der unterschiedlichen Scheiben verschiedene Hackfleischtypen herstellen: "Hamburger", Fleischklopse, Ragout, Würstchen usw. Die Verwendung vollständig herausnehmbarer Einzelteile im Fleischwolf (Schnecke, Öffnung, Messer, Lochscheibe) gestattet deren Säuberung im Geschirrspüler. Eine "Gangschaltung", die sich bei den Schaltern des Apparates befindet, erleichtert die Weiterarbeit, wenn eventuell härtere Produktteile steckenbleiben. Für den Fleischwolf gibt es außerdem eine Reihe von Extras: • Das Unger-System für sehr feines Hackfleisch • Einfüller für Würstwaren.

 PICADORA DE CARNE - Máquina profesional con gran número de funciones, ideal para aquellos usuarios que necesitan una producción por hora de carne picada más bien alta: restaurantes, hoteles, comunidades, comedores y carnicerías. Fabricada con una estructura de acero inoxidable, la máquina está dotada con todos los sistemas de seguridad requeridos por las Directivas Europeas más restrictivas (mandos con baja tensión). La máquina, gracias a las varias rejillas que se le pueden aplicar, permite lograr varios tipos de carne picada: hamburguesas, albóndigas, ragú, salchichas de Frankfurt, etc.. El hecho de contar con unos elementos interiores de la picadora que se pueden extraer completamente (rosca, boquilla, cuchillo, rejilla) permite lavar los mismos en el lavavajillas. El inversor de marcha, colocado en los mandos del aparato, facilita el desatasco de eventuales partes del producto, más duras, durante su elaboración. Además, se puede contar con unos elementos facultativos que pueden ser aplicados a la picadora: • Sistema Unger para picar carne muy fina • Embudo para preparar embutidos

Dati e caratteristiche qui riportati sono indicativi. L'Azienda si riserva il diritto di apportare qualsiasi eventuale modifica, senza alcun preavviso, prima della prossima edizione stampa. Finito di stampare nel Aprile 2006.  
The data and characteristics stated herein are only indicative. The Company reserves the right to make any changes necessary, without previous notice, before the next printed edition. Printing completed in April 2006.  
Les données et les caractéristiques de ce catalogue sont indicatives. La Société se réserve le droit de les modifier, sans aucun préavis, avant la prochaine édition. Achevé d'imprimer en Avril 2006.  
Die hier genannten Daten und Eigenschaften sind richtwert. Der Betrieb behält sich das Recht vor, vor der nächsten Ausgabe ohne Vorankündigung jegliche eventuelle Änderung vorzunehmen. Fertig gedruckt im April 2006.  
Los datos y las características presentados aquí son indicativos. La Empresa se reserva el derecho a realizar cambios posteriores sin previo aviso, a partir de la próxima edición impresa. Acabado de imprimir en Abril de 2006.

**fimar** s.p.a.



Via Sandro Pertini, 29 - 47827 Villa Verucchio (Rimini) Italy  
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576  
internet: <http://www.fimarspa.it> - e-mail: [mail@fimarspa.it](mailto:mail@fimarspa.it)

## CARATTERISTICHE TECNICHE

## TECHNICAL CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MOD	POTENZA	ALLACCIAMENTO	DIMENSIONI	PESO	INGRESSO CARNE	PRODUZIONE TRITACARNE
MOD MOD MOD MOD	POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	POWER SUPPLY BRANCHEMENT ANSCHLUSS CONEXION	DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES	WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	MEAT ENTRY CONDUIT D'ACCES VIANDE EINFUEHRUNGSMUND FÜR FLEISCH ENTRADA CARNE	MINCER OUTPUT PRODUCTION DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DER HACKMASCHINE PRODUCCIÓN DE LA PICADORA DE CARNE
	<b>kw (HP)</b>		<b>mm</b>	<b>kg</b>	<b>mm</b>	<b>kg/h</b>
32/RS	2,2 (3)	230V/1N/50Hz	500x340x530 h	53	Ø76	500
32/RS	2,2 (3)	230-400V/3/50Hz	500x340x530 h	43	Ø76	500