

Tritacarne TI 12 R - 22 R - 32 RS - 32 R

TI 12 R - 22 R - 32 RS - 32 R Meat Mincers



www.famaindustrie.com

Sicurezza e igiene ai massimi livelli

safety and hygiene at its top



TI 12 R - 22 R - 32 R Serie R

FAMA Industrie amplia la famiglia dei tritacarne proponendo una linea professionale **Serie "R"** nelle versioni **12-22-32**. Macchine pensate per lavorare a lungo con forti carichi, senza tradire mai le aspettative dell'utente. I motori, come tutte le parti che compongono il tritacarne, sono di **produzione italiana**. Sono macchine tanto potenti e silenziose da permettere di lavorare qualsiasi tipo di carne, dal macinato grosso per ragu' a quello fine per insaccati. La loro versatilità consente il montaggio del gruppo di macinazione mod. **ENTERPRISE** o **UNGER** completamente estraibili e lavabili in ogni parte per garantire sempre la massima igiene. I tritacarne **Fama Industrie Serie "R"** offrono efficaci risultati in breve tempo, ottimi collaboratori, potenti ed instancabili.



***FAMA Industries** widens its range of meat mincers releasing a professional line named "**R line**" with three models available: **12-22-32**. Heavy duty machinery that never fails to satisfy the user's expectations. Motors, like the rest of the machine parts, are **Italian made** parts. Noiseless and powerful machines suitable to any kind of meat processing, ranging from coarse mincemeat to fine mincemeat for sausages. These models are suitable for being used either with **ENTERPRISE** or **UNGER** system, and are characterized by easy pull-out method for washing to grant you the maximum hygiene. The new "**R mincers line**" by **Fama Industrie** is going to grant you the best results in the shortest time thanks to its empowered motor, heavy duty and reliable equipment.*

La serie di tritacarne

nata per i professionisti

the meat mincers range designed for professionals

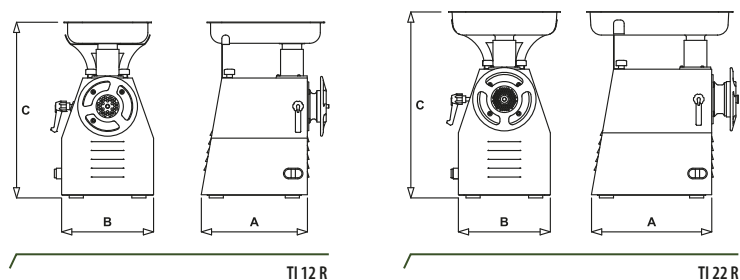


MADE IN ITALY



Tritacarne TI 12 R - 22 R / Meat Mincer Serie R

	A mm	B mm	C mm	Alimentazione Power supply Volt/Hz	Potenza Motor power Kwatt/Hp	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour kg	Bocca Mouth mm	Piastra in dotazione Standard plate mm	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase kg	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase kg
TI 12 R	400	260	490	230/50 - 230-400/50	1,10 (1,50)	140	250	Ø70	Ø 6	26,0/26,0	480x300x510	28,0/28,0
TI 22 R	450	260	530	230/50 - 230-400/50	1,50 (2,00)	140	400	Ø82	Ø 6	32,0/32,0	590x370x520	34,5/34,5



Robustezza e praticità ogni volta che serve

sturdiness and practicality every time you need it



MADE IN ITALY

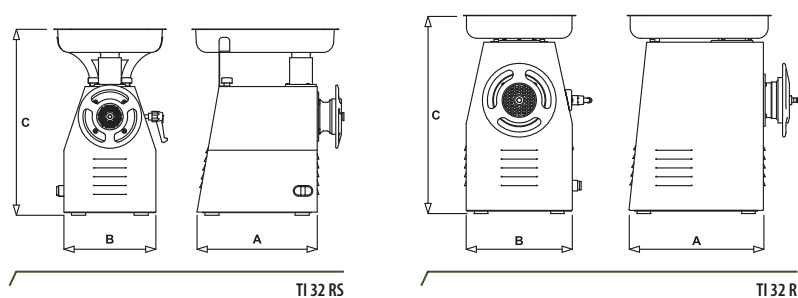


Acciaio Inox e garanzia
di prodotto Made in Italy

Stainless steel and warranty typical
of the Made in Italy products

Tritacarne TI 32 RS - TI 32 R / Meat Mincer Serie R

	A	B	C	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Giri/m RPM	Produzione oraria Production per hour	Bocca Mouth	Piastra in dotazione Standard plate	Peso netto mono/tri fase Net weight single/three phase	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo mono/tri fase Gross weight single/three phase
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp		kg	mm	mm	kg	mm	kg
TI 32 RS	510	260	525	230/50 - 230-400/50	1,60 (2,20)	140	500	ø98	ø 6	40,0/40,0	590x370x520	43,0/43,0
TI 32 R	475	300	560	230/50 - 230-400/50	2,20 (3,00)	140	600	ø98	ø 6	52,0/46,0	620x430x650	55,0/49,0
	A	B	C									



Grande Forza
grandi risultati
great strenght excellent results



Costruiti interamente in acciaio inox,
sono dotati di tutti i sistemi di sicurezza

*Entirely made of stainless steel
are equipped with all the safety devices required*

Serie R



TI 12 R

TI 22 R

Solidità evidente in ogni situazione

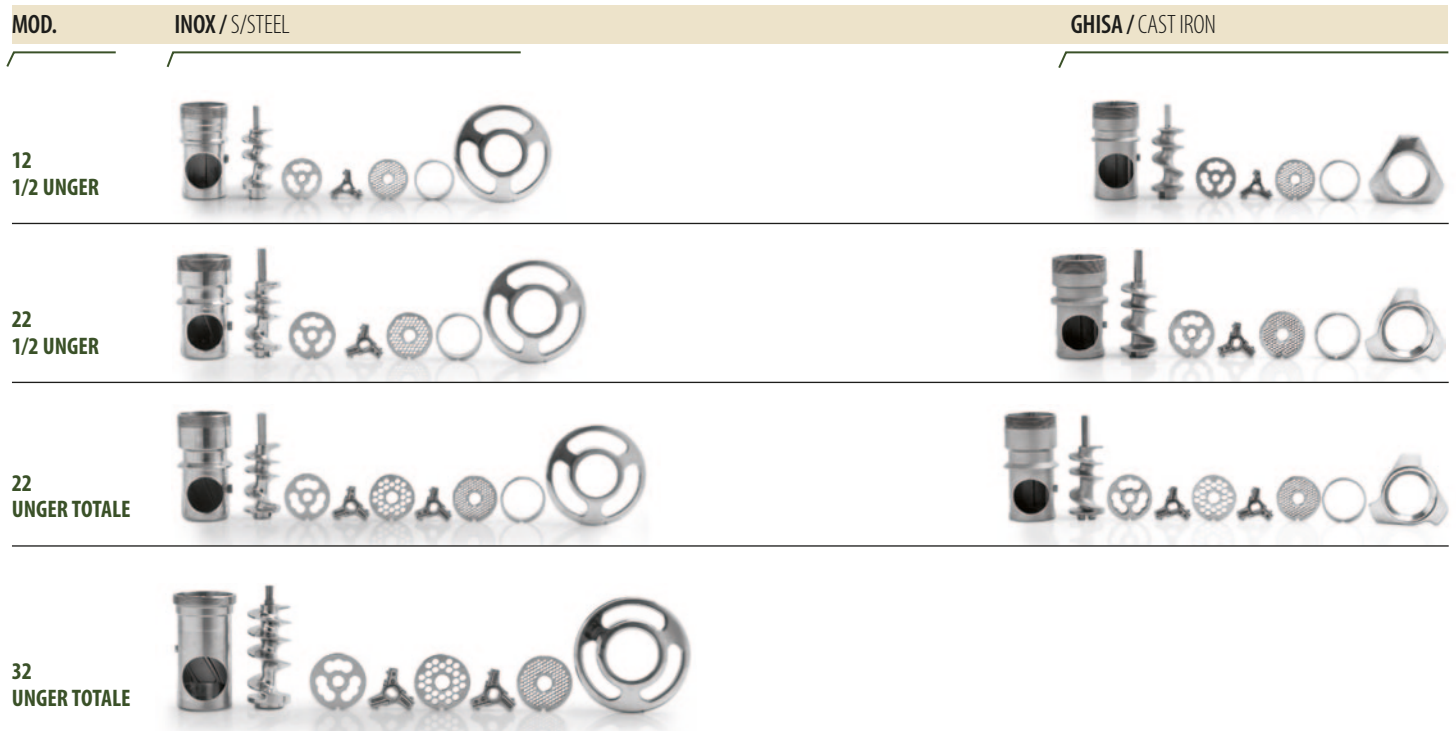
perceptible solidity in every situation



TI 32 RS

TI 32 R

Gruppo Macinazione Tritacarne / Meat grinder mincing groups



Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
 Tel +39.0541.388222 - 384509
 Fax +39.0541.385662
 fama@famaindustrie.com
 www.famaindustrie.com

FAMA Industrie si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo, in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

FAMA industries reserves any rights to modify the products displayed without any prior notice.



FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto Italiano. Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità. FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

FAMA has chosen to certify the quality of its equipment, and for this purpose one of the major Italian laboratory has tested FAMA's products. Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years. FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!