



# Santo Stefano Ricambi

Tel.+39.0331.219749 - fax.+39.0331.215823 - e.mail: info@santostefanoricambi.com

Via Garibaldi, 16 - 21040 OGGIONA con S.STEFANO (Varese) - Italy

## TRITACARNE POLAR TRF 70



### REFRIGERATO ELETTRONICAMENTE

- Il condotto di immissione della carne non consente all'operatore di raggiungere la coclea.
- La macchina si arresta immediatamente se si asporta la bocca.
- In caso di interruzione temporanea dell'energia elettrica con l'apparecchio in funzione, lo stesso può ripartire solo tramite l'intervento dell'operatore.

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni: mm. 400 x 400 x 300

Peso: Kg. 32

Potenza: Motore trifase 1 Kw

Consumo: Medio dell'apparato refrigeratore 0,03 Kw/h

IL TRF 70, UNA MACCHINA ESTREMAMENTE INNOVATIVA NELLA CATEGORIA DEL TRITACARNE, E' COSTRUITA NEL RISPETTO DEL D.P.R. 459/96 (DIRETTIVA MACCHINE), DELLA LEGGE 694 (SICUREZZA DEI LAVORATORI) E DELLE NORME **CE** E **HACCP**. IL CONDOTTO DI INGRESSO E LA COCLEA SONO REALIZZATI IN MATERIALE ISOLANTE PER EVITARE LA CONDENZA E QUINDI LA FORMAZIONE DI ACQUA.

LA MACCHINA TRF 70, PRIMA NEL MONDO, E' RAFFREDDATA ELETTRONICAMENTE DA 0 °C A 4 °C E RIDUCE DI BEN 200 VOLTE LA PROLIFERAZIONE BATTERICA CBM RISPETTO AD UN TRITACARNE TRADIZIONALE NON REFRIGERATO.

LA QUALITA' DI CARNE RESIDUA ALL'INTERNO DELLA BOCCA DOPO UNA LAVORAZIONE E' INFERIORE A 10 GRAMMI. IL NUOVO PROCEDIMENTO DI MACINAZIONE LIMITA NOTEVOLMENTE LA PRESSIONE SULLA CARNE. IL COLTELLO SCIVOLA DELICATAMENTE SULLA GRIGLIA; GLI ATTRITI E I SURRISCALDAMENTI SONO DRASTICAMENTE RIDOTTI. UNA SOLA LAVORAZIONE E' SUFFICIENTE PER MACINARE LA CARNE IN MODO MOLTO FINE.

I VANTAGGI DEL NUOVO PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE SONO:

- NOTEVOLE RIDUZIONE DELLE PERDITE DI LIQUIDO E DI PESO DURANTE LA MACINAZIONE.
- SENSIBILE RIDUZIONE DELLE PERDITE DI LIQUIDI DURANTE LA CONSERVAZIONE DELLA CARNE MACINATA IN FRIGORIFERO.
- MANTENIMENTO DEL SAPORE E DEL COLORE PER UN LUNGO PERIODO DI TEMPO.

