

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **6929** of the **01/01/2026**

#### Info

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

| Cod. art. | Descrizione | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|

FEL/  
 TCN/90HP5V  
 ERT/TOP-CO  
 NTROL



Tritacarne automatico industriale  
 AFP/TCN/90HP5VERT/TOP-CONTROL

1

**7.769,00 €**

22.00

- Modello trifase in acciaio inossidabile  
 inox - Alimentazione  
 230/400 v - Capacità vasca Kg 90/120 -  
 Produzione oraria  
 kg/h 1000/ 1200 - Norma ce -  
 Autoapertura coperchio gestita da  
 pistoni ad aria

#### Optional :

- Cono per applicazione hamburgatrice
- Hamburgatrice in dotazione
- Pedaliera
- Piastra unger in acciaio inox interamente
- Piastra unger in acciaio inox parzialmente
- Protezione bocca per utilizzo piastre Ø > 8

#### Technical Sheet

|   |   |
|---|---|
| Potenza Watt/hp 3675/5                                | Potenza mescolatore Watt/hp 1102/1,5  |
| Produzione oraria 1000/ 1200 Kg/h                     | Dimensioni totali L 746 x P 805 x H 1148 mm   |
| Peso netto 191 Kg                                     | Manuale manutenzione ed utilizzo  |
| Struttura in acciaio inox AISI 304                    | Modello monofase e trifase Hp5 p Hp7 versione CE con protezione termica                                       |
| Motori indipendenti: Hp 1.5 per pala                  | Disponibile versione gambe basse con piede medio; gambe medie con freno e ruote; gambe alte con freno e ruote |
| Riduttore epicicloidale ermetico bagno d'olio         | Carrello inox con freno e ruote   |
| Struttura gruppo macinazione in acciaio inox AISI 304 | Macchinario estrazione elica e piastre  |
| Perno trascinatore in acciaio inox                    | Facile smontaggio gruppo macinazione per manutenzione e pulizia   |
| Tramoggia con micro interruttore di sicurezza         | Perno elica in acciaio temperato  |
| Piastra Ø 4,5 autoaffilanti inox in dotazione         | Autoapertura coperchio gestita da pistoni ad aria   |
| Funzionamento temporizzato                            |   |



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)

---



---

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.