

MARINATEUR
MODÈLE: MV-25

Obtenez viande plus tendre et plus savoureuse.
Augmentez vos ventes!



Capacité: 25 Kg/55 Lb
 Puissance de moteur: 0,2 HP/0,14 Kw
 Tension: 127/220 V
 Fréquence: 50/60 Hz
 Capacité de la pompe: 35 L/min
 Poids net: 20,5 Kg/ 45 Lb



- Construction en acier inox
- Marinez tous les types de viande
- Utilisation facile
- Marinez en un temps record de moins de 20 minutes
- Démontage rapide sans outils

Choose your language



www.tor-rey.com



Beaucoup de solutions à votre portée



Scies à viande



Hachoirs à viande



Trancheuses à viande



Remplisseurs de saucisses



Balances électroniques



Comptoirs réfrigérés



Armoires réfrigérateur-congélateur



Meubles réfrigérés de préparation



Balances électroniques

www.tor-rey.com

ATTENDRISEUR DE VIANDE

MODÈLE: MT-43

FAITES DES COUPES DE VIANDE DE QUALITÉ EN QUELQUES SECONDES ET AUGMENTEZ LA VALEUR DE VOTRE PRODUIT.



Augmentez vos options
Optimisez le processus de découpage en quelques secondes avec le kit de fajitas et offrez une gamme plus vaste de produits à vos clients.



- Préparez des fajitas de poulet
- Préparez des fajitas de calmars et beaucoup plus
- Attendrir la viande de bœuf
- Préparez des fajitas de bœuf

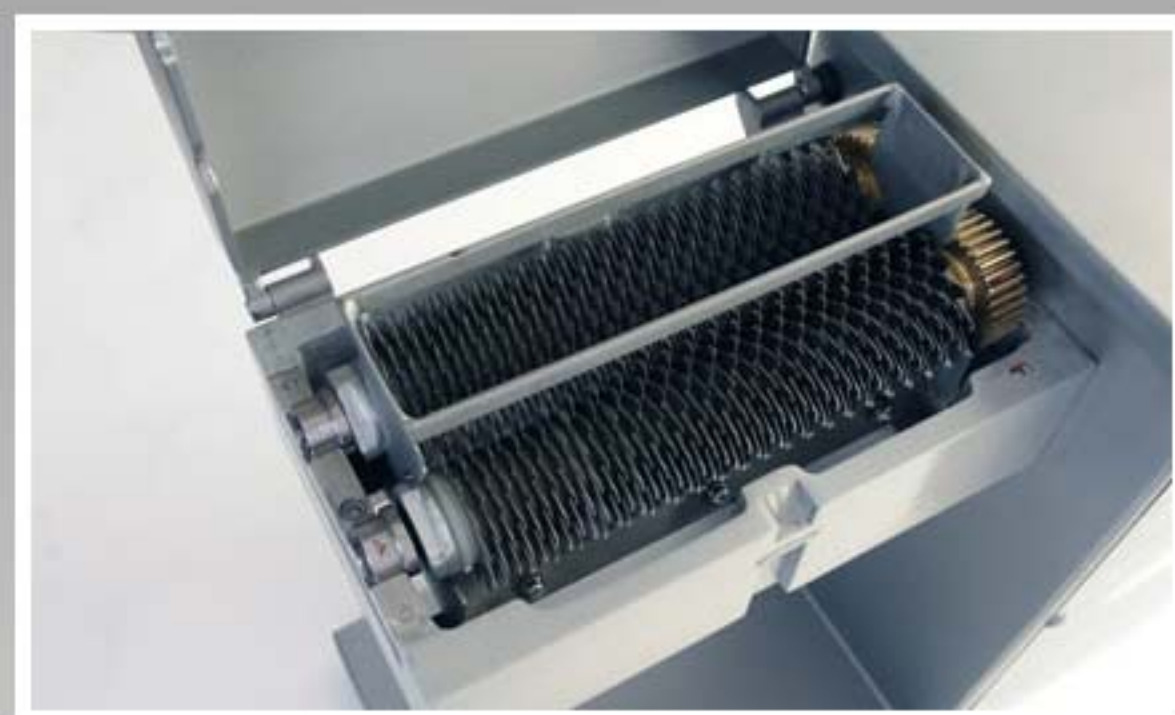
Facile à nettoyer



Peut traiter des produits de dimensions grandes



TOURNEZ VOTRE PRODUIT EN MORCEAUX DE PREMIERE CLASSE DANS QUELQUES INSTANTS.



Durabilité et résistance



Augmentez la qualité de vos produits

Modèle	MT-43
Moteur	3/4 HP
Tension	110/220 volts
Entrée maximale des produits	
Épaisseur maximale des produits	21 cm
Poids net	2 cm
Poids avec emballage	33 kg
Dimensions	39 kg
	H 61cm W 24cm
	D 50cm

- Base, cabinet et couvercle en acier inoxydable.
- 43 lames qui coupent les nerfs, les muscles et la graisse.
- Optimisez le processus de découpage en quelques secondes avec le kit de fajitas.

- Vous pouvez entrer des morceaux de 2 cm d'épaisseur et de 21 cm de largeur max.
- Démontage facile sans aucun outil.

HACHOIR-MÉLANGEUR À VIANDE

MODÈLE: MMX-32



Le hachoir à viande avec mélangeur le plus efficace en son genre. Il est capable de hacher et mélanger jusqu'à 1,8 tonnes par heure.

Puissance de moteur:	7,5 HP - 3 phases
Tension:	220 V
Fréquence:	50/60 Hz
Capacité (avec disque 3/8):	30 Kg/Min, 66 Lb/Min
Capacité (avec disque 3/16):	23 Kg/Min, 50 Lb/Min
Poids net:	232 Kg - 511 Lb
Poids de l'emballage:	267 Kg - 588 Lb
Dimensions:	47" x 35" x 55" / (119,4 x 88,9 x 139,7) cm



- Haute Capacité
- Capacité de 1,8 tonne/heure
- Le meilleur choix pour boucheries, supermarchés, les structures d'emballage et les cuisines industrielles.

- Parfait pour les supermarchés
- Construction en acier inox
- Puissance de moteur: 7,5 HP
- Capacité de la trémie jusqu'à 110 livres (50 Kg)

- Compatible avec disque et couteau (32)
- Capteurs électromagnétiques de sécurité
- Nettoyage avec le tuyau en toute sécurité
- Facile à déplacer
- Démontage rapide

HACHOIR À VIANDE EN ACIER INOX

MODÈLE: M-22-AI



Cette prochaine génération de hachoir à viande ne nécessite pas du nettoyage pour protéger la transmission par engrenage.

Puissance de moteur:	1 HP/0,74 Kw - 1-phase
Tension:	110/220 V
Fréquence:	50/60 Hz
**Capacité (avec disque 3/8):	13 Kg/Min, 29 Lb/Min
Premier passage	
**Capacité (avec disque 1/8):	6,5 Kg/Min, 14 Lb/Min
Deuxième passage	
Poids net:	59 Kg - 132 Lb
Poids de l'emballage:	74 Kg - 163 Lb

**Capacité de production à une température de 1,67° C

- Puissance de moteur: 1 ou 2 HP
- Facile maintenance et nettoyage
- Conçue pour une utilisation intense

- Haute capacité
- Bac grand
- Transmission par engrenage conçue pour une longue utilisation

- Unité de coupe, partie centrale et trémie en acier inox

HACHOIR À VIANDE POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SUR PLACE



MODÈLE: M-12-FS



Bac et partie centrale en acier inox de qualité qui lui permet de résister à la corrosion et d'être nettoyé rapidement.

Puissance de moteur:	3/4 HP/0,55 Kw
Tension:	110/220 V
Fréquence:	50/60Hz
**Capacité (avec disque 3/8):	3,3 Kg/Min, 7,8 Lb/Min
Premier passage	
**Capacité (avec disque 1/8):	1,8 Kg/Min, 4 Lb/Min
Deuxième passage	
Poids net:	35,8 Kg - 79 Lb
Poids de l'emballage:	39 Kg - 86 Lb

- Transmission par engrenage conçue pour une utilisation intense.
- Facile maintenance et nettoyage
- Dimensions réduites

- Puissant moteur 3/4 HP
- Bac grand
- Spécialement conçu pour les supermarchés grâce à ses dimensions réduites.

HACHOIR À VIANDE À HAUTE CAPACITÉ

MODÈLE: M-32



Haute capacité, plus de 1700 Kg/heure (premier passage).

Puissance de moteur:	5 HP/3,72 KW - 1-phase
Tension:	220/440 V
Fréquence:	50/60 Hz
**Capacité (avec disque 3/8):	29 Kg/Min, 64 Lb/Min
Premier passage	
**Capacité (avec disque 1/8):	14 Kg/Min, 31 Lb/Min
Deuxième passage	
Poids net:	123 Kg - 272 Lb
Poids de l'emballage:	152 Kg - 336 Lb

**Capacité de production à une température de 1,67° C

- Bac et partie centrale en acier inox de qualité
- Puissance de moteur: 3 ou 5 HP
- Nettoyage facile sans outils
- Bac grand

- Moteur avec un capteur thermomagnétique de sécurité pour les surcharges
- Pieds de réglage
- Puissante transmission par engrenage

TRANCHEUSE À VIANDE AUTOMATIQUE

MODÈLE: AMS-350



Le meilleur choix pour couper tous les types de charcuterie et fromages. Grâce au système de programmation vous pouvez optimiser votre temps.

Puissance de moteur: 1/2 HP / 0,37 KW
Tension: 120/220 V
Fréquence: 50/60 Hz
Diamètre du couteau: 13,78"/35 cm
Vitesse du couteau: 370 tr/min
Épaisseur de coupe: 0-1,25" / 0-31 mm
Poids net: 123 Lb / 55 Kg
Poids de l'emballage: 150 Lb / 68 Kg

Transmission par engrenage

- Conçue par une utilisation intense
- Aiguiser intégré
- Utilisation manuelle ou automatique

- Programmable selon le nombre de tranches, la vitesse et le type de produit

- Trancheuse à viande ergonomique pour une utilisation simple
- Nettoyage facile sans outils

TRANCHEUSE À VIANDE

MODÈLE: R-300-A



Conçue pour couper tous les types de viande et fromage.

Puissance de moteur: 1/3 HP / 0,25 KW
Tension: 120/220 V
Fréquence: 50/60 Hz
Diamètre du couteau: 11,8"/300 mm
Vitesse du couteau: 380 tr/min
Épaisseur de coupe: 0-1"/0-25 mm
Course de la table coulissante: 31,75 cm/83,6 Lb
Poids net: 38 Kg/83,6 Lb
Poids de l'emballage: 51 Kg / 112,2 Lb

- Puissante transmission par engrenage
- Aiguiser intégré
- Alimentation par gravité à 45°
- Puissant moteur 1/3 HP

- Construction en aluminium anodisé et acier inox
- Coupe en toute sécurité
- Nettoyage facile sans outils

- Price pour la viande
- Durable avec la moindre maintenance
- Coupe régulière

TRANCHEUSE À VIANDE

MODÈLE: RMS-330



Grâce à son haute capacité et à la puissante transmission par engrenage elle est capable de couper tous les types de viande désossée.

Puissance de moteur: 1/3 HP - 0,25 KW
Tension: 115/220 V
Fréquence: 50/60 Hz
Diamètre du couteau: 13"/330 mm
Vitesse du couteau: 370 tr/min
Épaisseur de coupe: 0-1,5"/0,38 cm
Course de la table coulissante: 13,75"/35 cm
Poids net: 56 Kg/123 Lb
Poids de l'emballage: 68 Kg / 150 Lb

Transmission par engrenage

- Puissante transmission par engrenage
- Hygiène et qualité
- Conçue pour une haute capacité

- Aiguiser intégré
- Épaisseur de coupe de 0 à 1,5"
- Coupe en toute sécurité

- Construction en aluminium anodisé et acier inox

TRANCHEUSE À VIANDE EN ACIER INOX

MODÈLE: SS-300



Le meilleur choix grâce à son construction en acier inox. Parfaite pour le service de restauration et les restaurants!

Puissance de moteur: 1/3 HP / 0,25 Kw
Tension: 115/220 V
Fréquence: 50/60 Hz
Diamètre du couteau: 11,81"/300 mm
Vitesse du couteau: 380 tr/min
Épaisseur de coupe: 0-1"/0-25 mm
Course de la table coulissante: 12,5"/31,75 cm
Poids net: 29 Kg/64 Lb
Poids de l'emballage: 32 Kg/71 Lb

Transmission par chaîne

- Économie du temps et de l'argent
- Hygiène et qualité
- Très résistante
- Construction en acier inox

- Alimentation par gravité à 45°
- Aiguiser intégré
- Coupe régulière

- Interrupteur de sécurité
- Couteau à haute résistance

TRANCHEUSE À VIANDE



Conçue pour couper tous les types de viande et fromage, idéale pour le service de restauration et les restaurants.

Modèle:	RB-250	RB-300
Puissance de moteur:	1/3 HP/ 0,25 Kw	1/3 HP/ 0,25 Kw
Tension:	127/220 V	127/220 V
Fréquence:	50/60 Hz	50/60 Hz
Diamètre du couteau:	9,8"	11,8"
Vitesse du couteau:	430 tr/min	430 tr/min
Épaisseur de coupe:	0-0,47"/1,19 cm	0-0,70"/1,77 cm
Course de la table coulissante:	10"/25 cm	10"/25 cm
Poids net:	19,95 Kg/44 Lb	22,22 Kg/49 Lb
Poids de l'emballage:	25 Kg/55 Lb	25,40 Kg/56 Lb

Transmission par chaîne

- Coupe régulière
- Hygiène et qualité
- Alimentation par gravité à 45°
- Transmission par chaîne fiable

- Aiguiser intégré
- Coupe en toute sécurité
- Durable avec la moindre maintenance

- Construction en aluminium anodisé et acier inox
- Trancheuse pour services légères

SCIE À BANDE PROFESSIONNELLE POUR COUPER LA VIANDE



MODÈLE: ST-295-AI



Safety & Sanitation

Construction en acier inox, grâce aux roulements étanches pour un nettoyage profond en seulement 3 minutes.

Longueur bande:	29,5 cm/11,6"
Vitesse du couteau:	16 m/s
Largeur de coupe:	13,5"/34,3 cm
Hauteur de coupe:	16,5"/41,91 cm
Interrupteurs thermomagnétiques:	oui
Bac de récupération:	oui
Couvre-lame mobile:	oui
Roulements étanches:	oui
Pieds de réglage:	oui
Puissance de moteur:	1,5 HP/ 1,1 Kw
Tension:	220 V
Fréquence:	50/60 Hz
Poids net:	164 Kg/362 Lb
Poids de l'emballage:	215 Kg/475 Lb

- Moteur 1,5 HP
- Système de sécurité multiple électrique
- Construction en acier inox

- Moteur 1,5 HP
- Système de sécurité multiple électrique
- Construction en acier inox

REMPLEUSEUR DE SAUCISSES

MODÈLE ET-25

Pour la préparation de :

- Légumes farcis
- Saucisses
- Salami



Conçu pour une intense utilisation, avec une capacité max de 25 Kg en moins d'un minute.

Capacité de production:	25Kg / 55 Lb
Puissance de moteur:	1 HP
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	220 V
Max capacité d'huile:	8 litres
Poids net:	126 Kg/ 278 Lb
Poids de l'emballage:	140 Kg/308 Lb
Dimensions d'emballage:	(LxAXH) 46x54x129 cm 18,11x21,25x50,78"

- Circuit hydraulique
- Levier de commande ergonomique
- Équipée de roues de transport
- Démontage rapide sans outils

- Pas de bulles d'air grâce au contrôle de la pression
- Capacité de production max de 25 Kg/min
- Profond nettoyage en toute sécurité

SCIE À BANDE POUR COUPER LA VIANDE À HAUTE VITESSE



MODÈLE ST-305 SH



Safety & Sanitation

Scie à bande pour couper la viande à haute vitesse. Grâce à sa vitesse max de 32m/s et sa lame mince, elle permettra une réduction des déchets de 27%.

Longueur bande:	30,5 cm/12"
Vitesse du couteau:	32 m/s
Largeur de coupe:	13,7"/34,79 cm
Hauteur de coupe:	17,71"/44,98 cm
Interrupteurs thermomagnétiques:	oui
Bac de récupération:	oui
Couvre-lame mobile:	oui
Roulements étanches:	oui
Pieds de réglage:	oui
Puissance de moteur:	3 HP/ 2,24 Kw
Tension:	220 V
Fréquence:	50/60 Hz
Poids net:	214 Kg/472 Lb
Poids de l'emballage:	235 Kg/519 Lb

- Moteur à haute vitesse 3HP
- Système de sécurité multiple électrique
- Construction en acier inox

- Démontage rapide sans outils
- Entièrement nettoyable avec le tuyau
- Table coulissante en acier inox de qualité

BALANCE Wi-Fi

MODÈLE: WLS



- Cette balance technologiquement avancée permet d'emballer et vendre les produits déjà étiquetés pour une augmentation des ventes.
- La meilleure façon d'augmenter vos ventes : capable de mémoriser jusqu'au 10000 produits avec des images pour une gestion rapide.

BALANCE ÉTIQUETEUSE

MODÈLE: LSQ



- 300 PLU programmable avec une extension facultative jusqu'à 10000
- Jusqu'à 20 opérateurs mémorisables
- 72 touches de fonction à accès direct

Le moyen le plus rapide d'étiqueter vos produits grâce à une facile programmation de la balance et pour une augmentation de vos ventes.

Capacité:	20 Kg
Division minimale:	0,005 Kg
PLU programmables:	de 300 à 10000 (facultatif)
Rétroéclairage:	oui
Fréquence:	50 Hz
Tension:	240 V
Valeur de tare maximum:	9,995 Kg
Adaptateur:	inclus
Plateau:	38x30 cm (15x12")
Prix par kilo max:	999,99
Prix maximum:	9999,99
Températures de service:	de -10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de stockage:	de -20 à 50°C (de -4 à 122°F)
Poids net:	18 Kg/39,6 Lb
Poids de l'emballage:	21 Kg/ 46,29 Lb

- Écran LCD rétroéclairé pour la publicité
- Construction en acier inox
- Connexion Ethernet



Capacité:	20/40 Kg
Division minimale:	0,005 Kg/0,010 Kg
PLU programmables:	10000
Écran:	8", à couleurs
Connexion:	Wi-Fi ou Ethernet (10/100 Mbit/s)
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	100/240 V
Plateau:	38 x 30 cm (15 x 12")
Prix par kilo max:	999,99
Prix maximum:	9999,99
Températures de service:	de -10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de stockage:	de -20 à 50°C (de -4 à 122°F)
Poids net:	12 Kg/26,45 Lb
Poids de l'emballage:	16,6 Kg/ 36,6 Lb

- 10000 PLU programmables
- Application de la gestion exécutable par une tablette
- Elle permet de lier toutes les balances
- Construction en acier inox
- Gestion rapide des produits grâce à la connexion WI-FI
- Imprimante thermique pour étiquettes et tickets
- Pas plus d'erreurs de prix
- 10000 prix mémorisable
- Organisé vos produits grâce au écran tactile LED

BALANCE COMPTEUSE DE TABLE

MODÈLE: LPC



- Balance plus précise avec une oscillation de 0,1 Lb
- 9 touches à accès direct
- 100 PLU programmables
- Fonction transactionnelle

Augmentez vos ventes grâce à 9 touches de fonction à accès direct et 100 PLU programmables.

Capacité:	20 Kg/35 Kg
Division minimale:	5 g/10 g
Écran:	LCD
Rétroéclairage:	oui
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	100/240 V
Adaptateur CA:	inclus
Adaptateur pour la voiture:	facultatif
Port série:	RS-232
Batterie rechargeable:	100 AH (incluse)
Valeur de tare maximum:	9,995/9,990
Plateau:	22,5x30,5 cm (8,7x11,8")
Prix par kilo max:	999,99
Prix maximum:	9999,99
Températures de service:	de -10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de stockage:	de -20 à 50°C (de -4 à 122°F)

- Construction en acier inox
- Batterie rechargeable
- Connexion pour l'ordinateur

BALANCE COMPTEUSE DE TABLE

MODÈLE: PCS

M CE



Cette balance possède des fonctions pour transaction plus rapides et pour une augmentation de vos ventes. C'est l'instrument que votre entreprise nécessite.

Capacité:	20 Kg/35 Kg
Division minimale:	5 g/10 g
Écran:	LCD
Rétroéclairage:	oui
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	100/240 V
Adaptateur CA:	inclus
Adaptateur pour la voiture:	facultatif
Port série:	RS-232
Batterie rechargeable:	100 AH (incluse)
Valeur de tare maximum:	9,995/9,990
Plateau:	29,5 x 35,4 cm
Prix par kilo max	999,99
Prix maximum:	9999,99
Températures de service:	de -10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de stockage:	de -20 à 50°C (de -4 à 122°F)
Poids net:	7,64 Kg / 16,84 Lb
Poids de l'emballage:	8 Kg / 17,6 Lb

- Fonction transactionnelle
- 7 touches à accès direct
- 100 PLU

- Construction en acier inox
- Batterie rechargeable
- Connexion pour l'ordinateur

BALANCE POUR LE CONTRÔLE DES PORTIONS

MODÈLE: PZC-5



Faites en sorte que la dernière portion pesé et coute comme la première.

Capacité:	5 Kg/10 Lb
Division minimale:	1 g/0,002 Lb
Display:	LCD
Rétroéclairage:	oui
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	100/240 V
Adaptateur CA:	inclus
Adaptateur pour la voiture:	facultatif
Port série:	RS-232
Batterie rechargeable:	100 AH (incluse)
Valeur de tare maximum :	5 Kg/ 10 Lb
Plateau:	20 x 24 cm (7,8x9,6")
Températures de service:	-10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de stockage:	-20 à 50°C (de -4 à 122°F)
Poids net:	4,94 Kg/ 10,9 Lb
Poids de l'emballage:	7 Kg/15,4 Lb

- Fonction tare et fonction zéro
- Choisissez votre unité de mesure
- Construction en acier inox
- Utilisation facile

- Batterie rechargeable incluse
- Adaptateur CA
- Interrupteur pour la tare à pédale

Hands Free!
Tare Pedal



BALANCE POUR LE CONTROL DES PORTIONS

MODÈLE: L-EQ

M CE



La parfaite alliée dans votre cuisine professionnelle. Économisez beaucoup d'argent.

Capacité:	4 Kg/ 8 Kg
Division minimale:	1 g/2 g
Écran:	LCD
Rétroéclairage:	oui
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	100/240 V
Adaptateur CA:	inclus
Adaptateur pour la voiture:	facultatif
Port série:	RS-232
Batterie rechargeable:	100 AH (incluse)
Valeur de tare maximum:	4 Kg/8 Kg
Plateau:	20 x 24 cm (7,8 x 9,6")
Températures de service:	de -10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de stockage:	de -20 à 50°C (de -4 à 122°F)
Poids net:	3,5 Kg/ 7,8 Lb
Poids de l'emballage:	4,8 Kg/10,7 Lb

- Construction en acier inox
- Précision: 0,002 Lb (10 Lb)
- Alarme acoustique programmable et réglable
- Choisissez votre unité de mesure

- Fonction tare et fonction zéro
- Interrupteur pour la tare à pédale facultatif
- Batterie rechargeable incluse

BALANCE DIGITALE POUR LA RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

MODELL: FS



Cette balance possède des fonctions qui vous permettront d'augmenter la capacité de vente. Vous pouvez surveiller les poids de la marchandise qui vous achetez et qui vous vendez. Pas plus d'erreurs de prix qui vous endommagent.

Capacité:	400 Kg
Division minimale:	0,1 Kg
Écran:	LCD
Rétroéclairage:	oui
Fréquence:	50/60 Hz
Tension:	100/240 V
Adaptateur CA:	inclus
Adaptateur pour la voiture:	facultatif
Port série:	100 AH (incluse)
Batterie rechargeable:	400 Kg
Valeur de tare maximum:	54,8 x 49,7 cm (21,6 x 19,6")
Plateau:	de -10 à 40°C (de 14 à 104°F)
Températures de service:	de -20 à 50°C (de -4 à 122°F)
Températures de	28,76 Kg / 63,4 Lb

- Équipée de roues de transport
- Batterie rechargeable pour une durée de 100 heures
- Connexion pour l'ordinateur et l'imprimante

- Grand écran avec le rétroéclairage facile à lire

TABLES RÉFRIGÉRÉS

POUR LA PRÉPARATION



PTP-170-2
1 porte, 2 tiroirs
Compartiments: 9
Dimensions:
172x89x103 cm



PTP-170-2
2 porte
Compartiments: 9
Dimensions:
172x89x103 cm



PTP-112
1 porte
Compartiments: 6
Dimensions:
103x89x103 cm
(LxHxT)



UBT-1
1 porte
Polypropylène
Dimensions:
103x89x103 cm
(LxHxT)



- Surface de préparation grande (19")
- Barquettes en polycarbonate transparent
- Couvercles amovibles pour un nettoyage plus facile
- Sol interne et externe en acier inox pour une durabilité maximale et une hygiène profonde
- Étagères réglables pour optimiser votre espace

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS



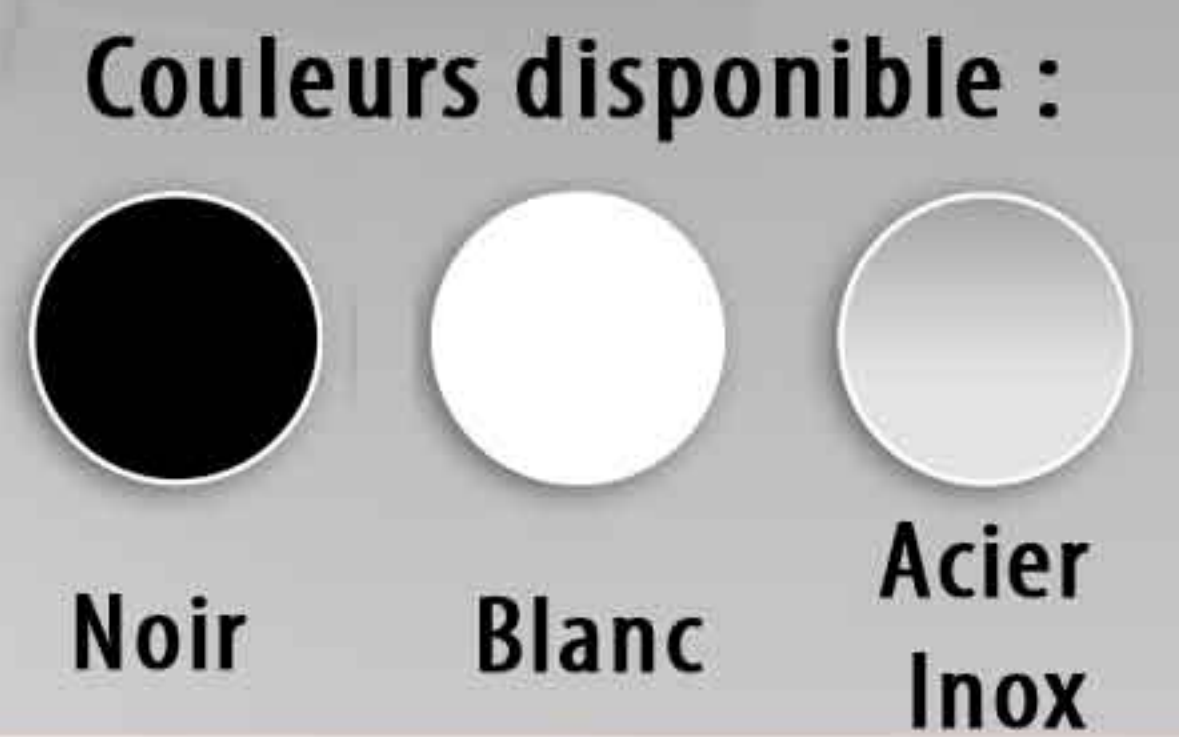
TEMs-100
Étagères : 2
Porte coulissante: 1
Dimensions:
101 x 92 x 118 cm



TEMs-150
Étagères: 4
Portes coulissantes: 2
Dimensions:
143 x 92 x 118 cm



TEMs-200
Mensole: 4
Portes coulissantes: 2
Dimensions:
191 x 92 x 118 cm



- Gaz de refroidissement sans CFC
- Système de refroidissement à gravité pour produits toujours fraîches
- Capteur intelligent de la température pour une efficacité énergétique
- La grande surface en acier inox peut être utilisée pour préparer les produits
- Excellente présentation grâce au verre courbé
- LED illumination pour une meilleure visibilité
- Étagères réglables en acier inox
- Faible consommation d'énergie grâce un système de refroidissement et d'isolation très avancé

ARMOIRES RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR EN ACIER INOX



Réfrigérateur-congélateur
(20ft3 - 0,6 m3)

Étagères : 4
Porte: 1
Dimensions:
78 x 26 x 33"
198 x 65 x 83 cm

Réfrigérateur-congélateur
(40ft3 - 1,2 m3)

Étagères: 8
Portes: 2
Dimensions:
78 x 49,5 x 33"
198 x 125 x 83 cm



Plus c'est grand
Mieux c'est

Compatible avec
les dimensions
18x15" de bar-
quettes pour le
pétrissage

ÉCRAN LED
ÉCRITURE
PLUS GRANDE



Connexion
facile

- Construction interne et externe en acier inox
- Plus de capacité, compatible avec les dimensions des barquettes pour le pétrissage
- Étagères réglables
- Portes à fermeture automatique
- Dispositif anti condense
- Disponible en dimensions de 0,6 et 1,2 m3

ARMOIRES CONGÉLATEUR POUR L'EXPOSITION



- Système à air pulsée pour l'uniformité de la température interne
- Economisez l'énergie grâce aux murs épais qui empêchent l'échange de la chaleur

- En acier inox pour une profonde hygiène



- Control digital : établissez la température des produits

- Étagères réglables et résistants pour optimiser l'espace
- Barre de torsion pour une fermeture automatique, réduisez l'effort du compresseur et augmentez l'économie d'énergie

- Panneau éclairé pour une exposition séduisante
- Illumination à LED



**Congélateur
CV-16 (0,5 m3)**
Étagères: 5
Porte: 1
Dimensions:
80 x 30 x 28,3"
203 x 76 x 76 cm
120/220 V 50/60 Hz



**Congélateur
CV-32 (1m3)**
Étagères: 5
Portes: 2
Dimensions:
80 x 54 x 28,3"
203 x 137 x 76 cm
120/220 V 50/60 Hz

LAMES POUR SCIES À VIANDE



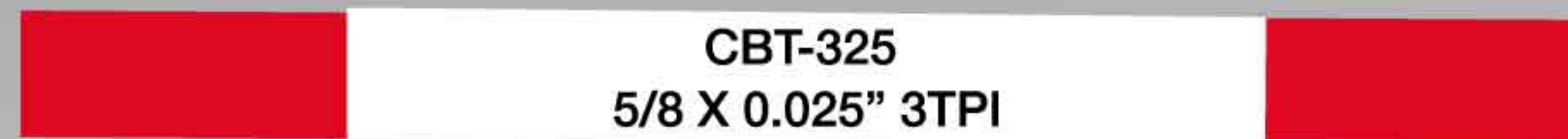
Améliorez la puissance de votre scie.

Pendant les années nous avons amélioré le processus de traitement des lames. Torrey a atteint les standards de trempe pour assurer la meilleure qualité.

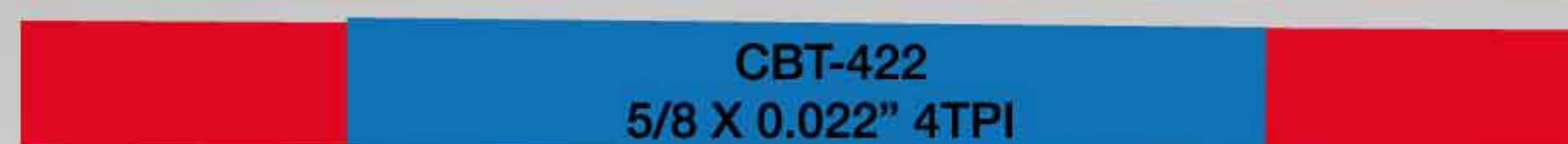
Types de lame
SCIES EXCLUSIVES À HAUTE VITESSE



SCIES À HAUTE VITESSE



SCIES À BASSE VITESSE



SCIES SPÉCIAUX

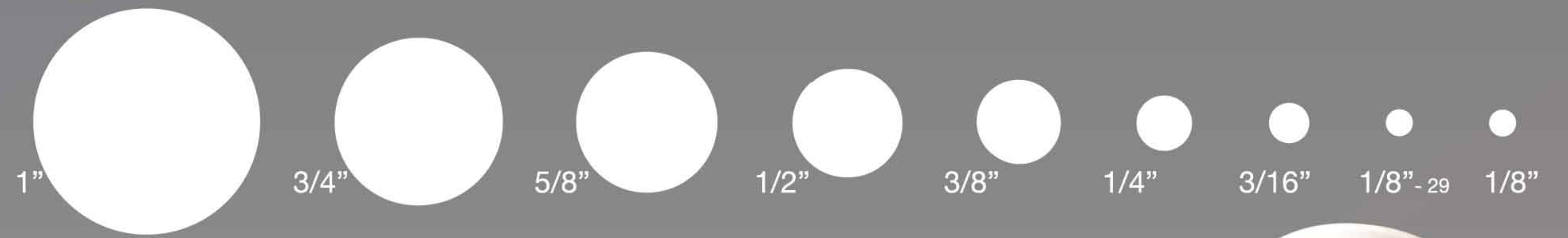


	épaisseur	longueur	dents par pouce	largeur
CBT-316	0.016"	60"-172"	3	5/8"
CBT-325	0.025"	60"-172"	3	5/8"
*CBT-322	0.022"	60"-172"	3	5/8"
CBT-425	0.025"	60"-172"	4	5/8"
*CBT-422	0.022"	60"-172"	4	5/8"
SE-20	0.020"	60"-172"	N/A	5/8"
SCL-222	0.022"	60"-172"	2	5/8"
TI-1025	0.025"	60"-172"	10	5/8"
CBT-322-3/4	0.022"	60"-172"	3	3/4"

ilable 1/2"



DISQUES POUR LES HACHOIRS À VIANDE



Les disques Torrey sont réalisés en acier inox de qualité et grâce au laminage à chaud ils deviennent très résistants. Nos produits sont conformes aux standards de qualité du MISA (Meat Industry Suppliers Alliance).

Modèles de disques

En acier inox
De longue durée
Avec le moyeu réversible



Dimensions
12, 22, 32, 52, 56

COUTEAUX POUR HACHOIRS À VIANDE

Les couteaux pour les hachoirs à viande sont réalisés en acier inox de qualité et grâce au processus de laminage à chaud ils sont très résistants à l'usage. L'haute précision de la coupe assure une uniformité d'épaisseur.



Couteaux en acier inox (NI)

Couteaux en acier inox (NIR)

Couteaux de longue durée (NLV)

