

MARINATORE

MODELLO: MV-25

Ottenete carni più tenere e saporite!
Incrementate le vostre vendite!



Capienza: 25 Kg/55 Lb
Potenza motore: 0,2 HP/0,14 Kw
Tensione: 127/220 V
Frequenza: 50/60 Hz
Capacità pompa: 35 L/min
Capacità marinatore: 25 Kg/ 50 Lb
Peso netto: 20,5 Kg/ 45 Lb



- Costruito in acciaio inox
- Marina tutti i tipi di carne
- Facile da usare
- Marinatura a tempo record (meno di 20 minuti)
- Facile da smontare senza strumenti accessori

Choose your language



www.tor-rey.com



Un mondo di soluzioni alla vostra portata



Segaossi a nastro



Tritacarne



Affettatrici



Insaccatrici



Bilance elettroniche



Espositori per la gastronomia



Refrigeratori e congelatori



Tavoli refrigerati



Bilance elettroniche

www.tor-rey.com

BATTICARNE ELETTRICO

MODELLO: MT-43

CREA TAGLI DI CARNE FINI IN SECONDI ED INCREMENTA IL VALORE DEL TUO PRODOTTO.



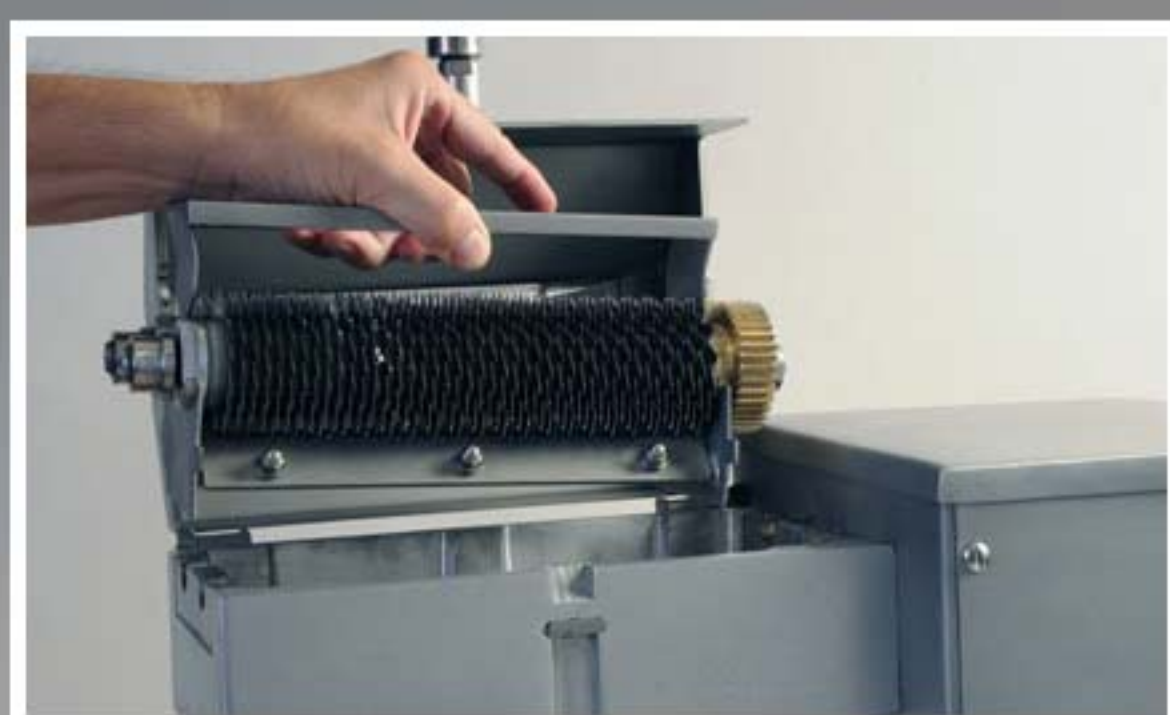
INCREMENTA LE TUE OPZIONI

Ottimizza il processo di taglio espresso in secondi con il kit di fajitas ed offre ai tuoi clienti una più ampia gamma di prodotti.



- Preparare fajitas di pollo
- Preparare fajitas di calamaro e molto più
- Intenerire carne rossa
- Preparare fajitas di manzo

Facile da pulire



Può processare prodotti di dimensioni grosse



TRASFORMA IL TUO PRODOTTO IN TAGLI DI PRIMA CATEGORIA IN POCHISSIMI SECONDI.



Durevolezza e Resistenza



Incrementa la qualità del tuo prodotto

Modello	MT-43
Motore	3/4 HP
Tensione	110/220 volts

Ingresso massimo di prodotti	21 cm
Spessore massimo di prodotti	2 cm
Peso netto	33 kg
Peso con imballo	39 kg
Dimensioni	H 61cm W 24cm D 50cm

- Base, gabinetto e parte superiore in acciaio inossidabile.
- 43 lame che tagliano i nervi, i muscoli e il grasso. Ottimizza il processo di taglio espresso in secondi con il kit di fajitas.
- È possibile immettere i pezzi da 2 cm di spessore e 21 cm di larghezza max.
- Facilmente smontabile senza bisogno di utensili.

IMPASTATRICE TRITACARNE

MODELLO: MMX-32



Il tritacarne con impastatrice più efficiente del suo genere. Trita e impasta fino a 1,8 tonnellate in un'ora.

Potenza motore: 7,5 HP - trifase
Tensione: 220 V
Frequenza: 50/60 Hz
Produzione (con piastra da 3/8): 30 Kg/Min, 66 Lb/Min
Produzione (con piastra da 3/16): 23 Kg/Min, 50 Lb/Min
Peso netto: 232 Kg - 511 Lb
Peso alla spedizione: 267 Kg - 588 Lb
Dimensioni: 47" x 35" x 55" / (119,4 x 88,9 x 139,7) cm



• Alta capacità di produzione
In grado di produrre 1,8 tonnellate in un'ora. La migliore scelta per macellerie, supermercati, strutture di confezionamento e cucine industriali.

- Perfetta per le macellerie dei supermercati
- Corpo in acciaio inox
- Potenza del motore: 7,5 HP

- Capacità tramoggia fino a 110 libbre (50 Kg)
- Compatibile con piastra e coltello da 32
- Sensori magnetici di sicurezza

- Massima sicurezza durante la pulizia
- Facile da spostare
- Veloce da smontare

TRITACARNE IN ACCIAIO INOX

MODELLO: M-22-AI



Questo tritacarne di nuova generazione è talmente avanzato da non richiedere il lavaggio per la protezione interna della trasmissione a ingranaggi.

Potenza motore: 1 HP/0,74 Kw - monofase
Tensione: 110/220 V
Frequenza: 50/60 Hz
**Produzione (con piastra da 3/8): 13 Kg/Min, 29 Lb/Min
Prima macinatura
**Produzione (con piastra da 1/8): 6,5 Kg/Min, 14 Lb/Min
Seconda macinatura
Peso netto: 59 Kg - 132 Lb
Peso alla spedizione: 74 Kg - 163 Lb

**Capacità di produzione a condizioni di temperatura di 1,67° C

- Motore da 1 o 2 HP
- Facile pulizia e manutenzione
- Ideata per un utilizzo intenso in macellerie e supermercati

- Alta resa produttiva
- Piatto ad alta capienza
- Trasmissione a ingranaggi progettata per lunghe ore di lavoro
- Gruppo di taglio, parte centrale e tramoggia in acciaio inox

TRITACARNE PER CATERING

MODELLO: M-12-FS



Vasca e parte centrale in acciaio inox di alta qualità e resistenti alla corrosione consentono una profonda pulizia.

Potenza motore: 3/4 HP/0,55 Kw
Tensione: 110/220 V
Frequenza: 50/60Hz
**Produzione (con piastra da 3/8): 3,3 Kg/Min, 7,8 Lb/Min
Prima macinatura
**Produzione (con piastra da 1/8): 1,8 Kg/Min, 4 Lb/Min
Seconda macinatura
Peso netto: 35,8 Kg - 79 Lb
Peso alla spedizione: 39 Kg - 86 Lb

**Capacità di produzione a condizioni di temperatura di 1,67° C

- Potente trasmissione a ingranaggi progettata per lunghe ore di lavoro
- Facile pulizia e manutenzione
- Forma compatta

- Potente motore da 3/4 HP
- Piatto ad alta capienza
- Appositamente creata per i supermercati grazie alle dimensioni compatte e all'elevata affidabilità

TRITACARNE AD ALTA PRODUTTIVITÀ

MODELLO: M-32



Alta produttività, più di 1700 Kg/3800 Lb in un'ora (prima macinatura).

Potenza motore: 5 HP/3,72 KW - monofase
Tensione: 220/440 V
Frequenza: 50/60 Hz
**Produzione (con piastra da 3/8): 29 Kg/Min, 64 Lb/Min
Prima macinatura
**Produzione (con piastra da 1/8): 14 Kg/Min, 31 Lb/Min
Seconda macinatura
Peso netto: 123 Kg - 272 Lb
Peso alla spedizione: 152 Kg - 336 Lb

**Capacità di produzione a condizioni di temperatura di 1,67° C

- Vasca e parte centrale in acciaio inox di alta qualità
- Potenza motore da 3 o 5 HP
- Di facile pulizia senza strumenti accessori
- Potente trasmissione a ingranaggi

- Piatto ad alta capienza e contenitore profondo
- Motore dotato di dispositivo di sicurezza termico per prevenire sovraccarichi
- Piedini regolabili

AFFETTATRICE AUTOMATICA

MODELLO: AMS-350



La scelta migliore per il taglio di affettati e formaggi. Grazie al sistema di programmazione risulta ottima per ottimizzare il proprio tempo

Potenza motore: 1/2 HP / 0,37 KW
Tensione: 120/220 V
Frequenza: 50/60 Hz
Diametro lama: 13,78"/35 cm
Velocità lama: 370 g/min
Spessore fette: 0-1,25" / 0-31 mm
Peso netto: 123 Lb / 55 Kg
Peso alla spedizione: 150 Lb / 68 Kg

Trasmissione: a ingranaggi

- Ideata per un utilizzo continuo
- Affilatoio integrato
- Utilizzo automatico o manuale

- Programmabile a seconda del numero di fette, della velocità e del tipo di prodotto

- Affettatrice ergonomica per un pratico utilizzo da parte dell'operatore
- Di facile pulizia senza strumenti accessori

AFFETTACARNE

MODELLO: R-300-A



Affetta qualsiasi tipo di carne e formaggio

Potenza motore: 1/3 HP / 0,25 KW
Tensione: 120/220 V
Frequenza: 50/60 Hz
Diametro lama: 11,8"/300 mm
Velocità lama: 380 g/min
Spessore massima fetta: 0-1"/0-25 mm
Corsa massima carrello: 31,75 cm/83,6 Lb
Peso netto: 38 Kg/83,6 Lb
Peso alla spedizione: 51 Kg / 112,2 Lb

Trasmissione: a ingranaggi

- Potente trasmissione a ingranaggi
- Affilatoio integrato
- Piatto portamerce inclinato a 45°effettivi

- Potente motore da 1/3 HP
- Costruzione in alluminio anodizzato e acciaio inox
- Affettatura sicura

- Di facile pulizia senza strumenti accessori
- Pressamerce
- Lunga durata con la minima manutenzione
- Taglio regolare

AFFETTACARNE

MODELLO: RMS-330



Grazie all'alta resa produttiva e alla potente trasmissione a ingranaggi permette di affettare qualsiasi tipo di carne rossa disossata

Potenza motore: 1/3 HP - 0,25 KW
Tensione: 115/220 V
Frequenza: 50/60 Hz
Diametro lama: 13"/330 mm
Velocità lama: 370 giri/min
Spessore fetto: 0-1,5"/0,38 cm
Corsa massima carrello: 13,75"/35 cm
Peso netto: 56 Kg/123 Lb
Peso alla spedizione: 68 Kg / 150 Lb

Trasmissione: a ingranaggi

- Potente trasmissione a ingranaggi
- Pulizia e qualità
- Progettata per un'alta resa produttiva

- Affilatoio integrato
- Spessore fetta da 0 a 1,5"
- Affettatura sicura

- Costruzione in alluminio anodizzato e acciaio inox

AFFETTATRICE IN ACCIAIO INOX

MODELLO: SS-300



La scelta migliore sul mercato grazie alla costruzione in acciaio inox. Ideale per catering e ristoranti!

Potenza motore: 1/3 HP / 0,25 Kw
Tensione: 115/220 V
Frequenza: 50/60 Hz
Diametro lama: 11,81"/300 mm
Velocità lama: 380 giri/min
Spessore fette: 0-1"/0-25 mm
Corsa massima carrello: 12,5"/31,75 cm
Peso netto: 29 Kg/64 Lb
Peso alla spedizione: 32 Kg/71 Lb

Trasmissione: a cinghia

- Risparmio economico e di tempo
- Pulizia e qualità
- Estremamente resistente

- Costruzione in acciaio inox
- Piatto portamerce inclinato a 45°
- Affilatoio integrato

- Taglio regolare
- Interruttore di sicurezza
- Coltello estremamente duraturo

AFFETTATRICE

Affetta qualsiasi tipo di formaggio e affettato: prosciutto, salame, pancetta, bresaola. Ideale per catering e ristoranti

MODELLO:
RB-250

MODELLO:
RB-300

	RB-250	RB-300
Potenza motore:	1/3 HP/ 0,25 Kw	1/3 HP/ 0,25 Kw
Tensione:	127/220 V	127/220 V
Frequenza:	50/60 Hz	50/60 Hz
Diametro lama:	9,8"	11,8"
Velocità lama:	430 giri/min	430 giri/min
Spessore fette:	0-0,47"/1,19 cm	0-0,70"/1,77 cm
Corsa massima carrello:	10"/25 cm	10"/25 cm
Peso netto:	19,95 Kg/44 Lb	22,22 Kg/49 Lb
Peso alla spedizione:	25 Kg/55 Lb	25,40 Kg/56 Lb
Trasmissione:	a cinghia	a cinghia



- Taglio regolare
- Pulizia e qualità
- Piatto portamerce inclinato a 45° effettivi

- Trasmissione a cinghia affidabile
- Affilatoio integrato
- Affettatura sicura

- Lunga durata con la minima manutenzione
- Costruzione in alluminio anodizzato e acciaio inox
- Affettatrici per carichi leggeri

SEGAOSSI A NASTRO PROFESSIONALE

Costruita in acciaio inox, grazie ai cuscinetti a tenuta stagna consente una pulizia totale in soli tre minuti.

MODELLO:
ST-295-AI



Lunghezza lama:	29,5 cm/11,6"
Velocità lama:	16 m/s
Ampiezza di taglio:	13,5"/34,3 cm
Profondità di taglio:	16,5"/41,91 cm
Interruttori termomagnetici:	sì
Cassetto di raccolta:	sì
Guidalama scorrevole:	sì
Cuscinetti sigillati:	sì
Piedini regolabili:	sì
Potenza motore:	1,5 HP/ 1,1 Kw
Tensione:	220 V
Frequenza:	50/60 Hz
Peso netto:	164 Kg/362 Lb
Peso alla spedizione:	215 Kg/475 Lb

- Motore da 1,5 HP
- Sistema di sicurezza elettronico multiplo
- Costruzione in acciaio inox

- Carrello in acciaio inox di alta qualità
- Di facile smontaggio senza strumenti accessori
- Interamente lavabile con la canna

INSACCATRICE

MODELLO ET-25

Consente la preparazione di:

- Verdure ripiene
- Salsicce
- Salami



Designed for high performance. Our Stuffer processes 25kg in less than one minute.

Produttività:	25Kg / 55 Lb
Potenza motore:	1 HP
Frequenza:	50/60 Hz
Tensione:	220 V
Quantità olio max:	8 litri
Peso netto:	126 Kg/ 278 Lb
Peso alla spedizione:	140 Kg/308 Lb
Dimensioni d'ingombro: (LxAXH)	46x54x129 cm 18,11x21,25x50,78"

- Sistema idraulico
- Leva ergonomica di azionamento
- Dotato di ruote per un facile trasporto
- Facile da smontare senza l'utilizzo di strumenti accessori

- Evita la creazione di bolle d'aria grazie al controllo della pressione
- Produttività massima di 25 Kg in un minuto
- Permette una pulizia totale in completa sicurezza

SEGAOSSI A NASTRO IN ACCIAIO INOX AD ALTA VELOCITÀ

SegaoSSI a nastro in acciaio inox ad alta velocità. Grazie alla velocità massima di 32m/s e alla lama sottile permetterà una riduzione dello scarto massima del 27% in confronto ad una lama normale

MODELLO
ST-305 SH



Lunghezza lama:	30,5 cm/12"
Velocità lama:	32 m/s
Ampiezza di taglio:	13,7"/34,79 cm
Profondità di taglio:	17,71"/44,98 cm
Interruttori termomagnetici:	sì
Cassetto di raccolta:	sì
Guidalama scorrevole:	sì
Cuscinetti sigillati:	sì
Piedini regolabili:	sì
Potenza motore:	3 HP/ 2.24 Kw
Tensione:	220 V
Frequenza:	50/60 Hz
Peso netto:	214 Kg/472 Lb
Peso alla spedizione:	235 Kg/519 Lb

- Motore da 3HP ad alta velocità
- Sistema di sicurezza elettronico multiplo
- Costruzione in acciaio inox

- Facile da smontare senza l'utilizzo di strumenti accessori
- Interamente lavabile con la canna
- Carrello in acciaio inox di alta qualità

BILANCE WI-FI

MODELLO: WLS



- Questa bilancia tecnologicamente più avanzata permette di confezionare e vendere i prodotti già prezzati con un conseguente aumento dei guadagni
- Il modo migliore per incrementare le vendite: memorizza fino a 10000 prodotti con le relative immagini e organizza il tutto in cartelle per una gestione più veloce

BILANCIA ETICHETTATRICE

MODELLO: LSQ



Il modo più veloce di etichettare i tuoi prodotti attraverso una facile programmazione per il controllo delle vendite.

Portata:	20 Kg
Pesata minima:	0,005 Kg
PLU programmabili:	da 300 a 10000 (optional)
Retroilluminazione:	sì
Frequenza di rete:	50 Hz
Tensione di esercizio:	240 V
Tara massima:	9,995 Kg
Adattatore:	incluso
Dimensioni del piatto:	38x30 cm (15x12")
Prezzo al Kg massimo:	999,99
Prezzo totale massimo:	9999,99
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)
Peso netto:	18 Kg/39,6 Lb
Peso alla spedizione:	21 Kg/ 46,29 Lb

- 300 PLU programmabili con optional di estensione memoria fino a 10000
- Fino a 20 operatori memorizzabili
- 72 tasti diretti programmabili
- Display LCD per pubblicità retroilluminato
- Costruita in acciaio inox
- Connessione ethernet



Portata:	20/40 Kg
Pesata minima:	0,005 Kg/0,010 Kg
PLU programmabili:	10000
Display:	8", a colori
Interfacce:	Wi-Fi o Ethernet (10/100 Mbit/s)
Frequenza di rete:	50/60 Hz
Tensione di esercizio:	100/240 V
Dimensioni del piatto:	38 x 30 cm (15 x 12")
Prezzo al Kg massimo:	999,99
Prezzo totale massimo:	9999,99
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)
Peso netto:	12 Kg/26,45 Lb
Peso alla spedizione:	16,6 Kg/ 36,6 Lb

- 10000 PLU programmabili
- Permette di collegare tutte le bilance con un incremento delle vendite
- Costruita in acciaio inox
- Consente una rapida gestione di tutti i prodotti grazie alla connessione Wi-Fi
- Stampante termica per etichette e scontrini
- Mai più errori di prezzo
- Prezzi memorizzabili 10000
- Organizza tutti i tuoi prodotti grazie al display LED touchscreen

BILANCIA CALCOLATRICE DA BANCO

MODELLO: LPC



Incrementa le tue vendite e organizza i tuoi prodotti grazie a 9 tasti diretti e 100 PLU

Portata:	20 Kg/35 Kg
Pesata minima:	5 g/10 g
Display:	LCD
Retroilluminazione:	sì
Frequenza di rete:	50/60 Hz
Tensione di esercizio:	100/240 V
Adattatore CA:	incluso
Adattatore auto:	optional
Porta seriale:	RS-232
Batteria ricaricabile:	100 AH (inclusa)
Tara massima:	9,995/9,990
Dimensioni del piatto:	22,5x30,5 cm (8,7x11,8")
Prezzo al Kg massimo:	999,99
Prezzo totale massimo:	9999,99
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)

- Bilancia più precisa con oscillazione di 0,1 Lb
- 9 tasti diretti
- 100 PLU programmabili
- Funzione per le transazioni
- Costruita in acciaio inox
- Batteria ricaricabile
- Collegabile al PC e alla stampante

BILANCIA CALCOLATRICE DA BANCO

MODELLO: PCS

M CE



Questa bilancia possiede funzioni e caratteristiche comode per transazioni più veloci con un conseguente aumento delle vendite. È lo strumento di cui la tua attività ha bisogno.

Portata:	20 Kg/35 Kg
Pesata minima:	5 g/10 g
Display:	LCD
Retroilluminazione:	sì
Frequenza di rete:	50/60 Hz
Tensione di esercizio:	100/240 V
Adattatore CA:	incluso
Adattatore auto:	optional
Porta seriale:	RS-232
Batteria ricaricabile:	100 AH (inclusa)
Tara massima:	9,995/9,990
Dimensioni del piatto:	29,5 x 35,4 cm
Prezzo al Kg massimo:	999,99
Prezzo totale massimo:	9999,99
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)
Peso netto:	7,64 Kg / 16,84 Lb
Peso alla spedizione:	8 Kg/ 17,6 Lb

- Funzione per le transazioni
- 7 tasti diretti
- 100 PLU

- Costruita in acciaio inox
- Batteria ricaricabile
- Collegabile al PC o alla stampante

BILANCIA PER IL CONTROLLO DELLE PORZIONI



MODEL: PZC-5

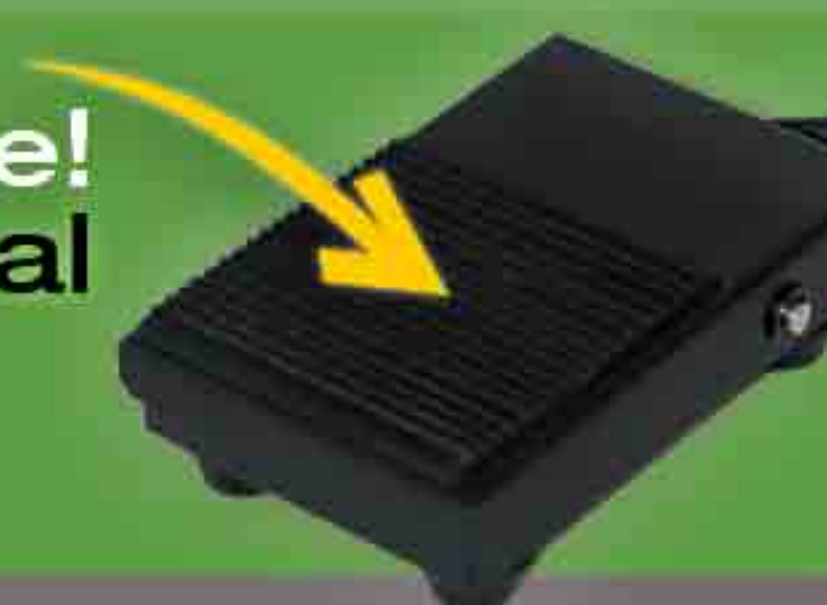
Fate sì che l'ultima confezione sia sempre dello stesso identico peso, della stessa freschezza e dello stesso prezzo della prima.

Portata:	5 Kg/10 Lb
Pesata minima:	1 g/0,002 Lb
Display:	LCD
Retroilluminazione:	sì
Frequenza di rete:	50/60 Hz
Tensione di esercizio:	100/240 V
Adattatore CA:	incluso
Adattatore auto:	optional
Porta seriale:	RS-232
Batteria ricaricabile:	100 AH (inclusa)
Tara massima:	5 Kg/ 10 Lb
Dimensioni del piatto:	20 x 24 cm (7,8x9,6")
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)
Peso netto:	4,94 Kg/ 10,9 Lb
Peso alla spedizione:	7 Kg/15,4 Lb

- Funzione tara e funzione zero
- Possibilità di scelta dell'unità di misura fra Kg, Lb, oz
- Costruita in acciaio inossidabile

- Facile da usare
- Batteria ricaricabile integrata
- Adattatore AC
- Interruttore tara a pedale incluso

Hands Free!
Tare Pedal



BILANCIA PER IL CONTROLLO DELLE PORZIONI

MODELLO: L-EQ

M CE



Pesate con precisione ogni porzione! Lo strumento perfetto per la vostra attività che vi farà risparmiare molto denaro.

Portata:	4 Kg/ 8 Kg
Pesata minima:	1 g/2 g
Display:	LCD
Retroilluminazione:	sì
Frequenza di rete:	50/60 Hz
Tensione di esercizio:	100/240 V
Adattatore CA:	incluso
Adattatore auto:	optional
Porta seriale:	RS-232
Batteria ricaricabile:	100 AH (inclusa)
Tara massima:	4 Kg/8 Kg
Dimensioni del piatto:	20 x 24 cm (7,8 x 9,6")
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)
Peso netto:	3,5 Kg/ 7,8 Lb

- Costruita in acciaio inox
- Precisione: 0,002 Lb (10 Lb)
- Allarme acustico programmabile e regolabile
- Facile switch fra unità di misura

- Funzione tara e funzione zero
- Interruttore tara a pedale opzionale
- Batteria ricaricabile integrata

BILANCIA DIGITALE PER IL RICEVIMENTO MERCI



MODELLO: FS

Questa bilancia dispone di un numero di funzioni pratiche che permetteranno di incrementare la capacità di compravendita, grazie al costante monitoraggio dei pesi della merce in entrata e in uscita assicurando così la totale soddisfazione dei clienti e prevenendo ogni tipo di errore a vostro discapito.

Portata:	400 Kg
Pesata minima:	0,1 Kg
Display:	LCD
Retroilluminazione:	sì
Frequenza di rete:	50/60 Hz
Tensione di esercizio:	100/240 V
Adattatore CA:	incluso
Adattatore auto:	optional
Porta seriale:	RS-232
Batteria ricaricabile:	100 AH (inclusa)
Tara massima:	400 Kg
Dimensioni del piatto:	54,8 x 49,7 cm (21,6 x 19,6")
Temperatura di funzionamento:	da -10 a 40°C (da 14 a 104°F)
Range termico di archiviazione:	da -20 a 50° C (da -4 a 122°F)
Peso netto:	28,76 Kg / 63,4 Lb
Peso alla spedizione:	35 Kg/ 77,16 Lb

- Ruote per un facile spostamento
- Batteria ricaricabile per una durata fino a 100 ore
- Collegabile a PC o stampante
- Ampio display con retroilluminazione per una facile lettura

TAVOLI REFRIGERATI DA LABORATORIO

Banchi refrigerati per la preparazione



PTP-170-2
1 porta, 2 cassetti
Scomparti: 9
Dimensioni:
172x89x103 cm
(LxPxA)



PTP-170-1
2 porte
Scomparti: 9
Dimensioni:
164x89x103 cm
(LxPxA)



PTP-112
1 porta
Scomparti: 6
Dimensioni:
103x89x103 cm
(LxPxA)



UBT-1
1 porta
Polipropilene
Dimensioni:
103x89x103 cm
(LxPxA)



- Superficie di preparazione di grande ampiezza (19")
- Contenitori in policarbonato trasparente
- Coperchi removibili per una pulizia più facile

- Mensole regolabili per ottimizzazione dello spazio
- Pavimento interno e superficie esterna in acciaio inox per una massima resistenza e per assicurare la lavorazione del cibo in condizioni di totale igiene

ESPOSITORI PER LA GASTRONOMIA



TEMs-100
Mensole: 2
Anta scorrevole: 1
Dimensioni:
101 x 92 x 118 cm
(LxAxP)



TEMs-150
Shelves: 4
Mensole: 4
Ante scorrevoli: 2
Dimensioni:
143 x 92 x 118 cm
(LxAxP)



TEMs-200
Shelves: 4
Mensole: 4
Ante scorrevoli 2
Dimensioni:
191 x 92 x 118 cm
(LxAxP)

Colori disponibili



- Gas refrigerante: CFC free
- Sistema di refrigerazione a gravità con serpentina per prodotti sempre freschi
- Sensore intelligente di temperatura per un ottimo rendimento energetico

- L'ampia parte superiore in acciaio inox può essere utilizzata come piano per la preparazione
- Eccellente presentazione grazie alla curvatura della vetrina

- Illuminazione a LED per una migliore visibilità
- Mensole in acciaio inox regolabili
- Vetri a basso consumo grazie al sistema di refrigerazione e isolamento di ultima generazione

ARMADI FRIGORIFERI DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX



Refrigeratore/congelatore (20ft3 - 0,6 m3)

Mensole: 4
Ante: 1
Dimensioni:
78 x 26 x 33" (AxLxP)
198 x 65 x 83 cm (AxLxP)

Refrigeratore /congelatore (40ft3 - 1,2 m3)

Mensole: 8
Ante: 2
Dimensioni:
78 x 49,5 x 33" (AxLxP)
198 x 125 x 83 cm (AxLxP)



Più grande è Meglio è

Compatibile con i cassetti per la pizza 18x15"

83cm
33"

DISPLAY LED
SCRITTE PIÙ GRANDI



Connessione facile

- Internamente ed esternamente costruiti in acciaio inox
- Ancora più capiente, compatibile con la misura delle cassette per l'impasto del pane e della pizza
- Mensole regolabili

- Sensore intelligente di temperatura per un ottimo rendimento energetico
- Ante autorichiusibili
- Dispositivo anticondensa
- Disponibili nelle misure da 0,6 e 1,2 m3

ARMADI ESPOSITIVI REFRIGERATI



- Sistema a ventilazione forzata per una temperatura interna uniforme

- Risparmiate corrente grazie alle spesse pareti che prevengono lo scambio di calore

- Mensole regolabili resistenti per una gestione ottimale dello spazio

- Barra di torsione per la chiusura automatica delle porte, riduce lo sforzo di compressione e aumenta il risparmio energetico

- Pannello illuminato per un'esposizione attraente
- Illuminazione a led

- Pavimento in acciaio inox: igiene e pulizia



- Controllo digitale: vi permette di impostare la temperatura dei prodotti



Congelatore CV-16 (0,5 m3)
Livelli espositivi: 5
Ante: 1
Dimensioni:
80 x 30 x 28,3"
203 x 76 x 76 cm
(AxLxP)
120/220 V 50/60 Hz



Congelatore CV-32 (1m3)
Livelli espositivi: 5
Ante: 2
Dimensioni:
80 x 54 x 28,3"
203 x 137 x 76 cm (AxLxP)
120/220 V 50/60 Hz

LAME PER SEGHE A NASTRO

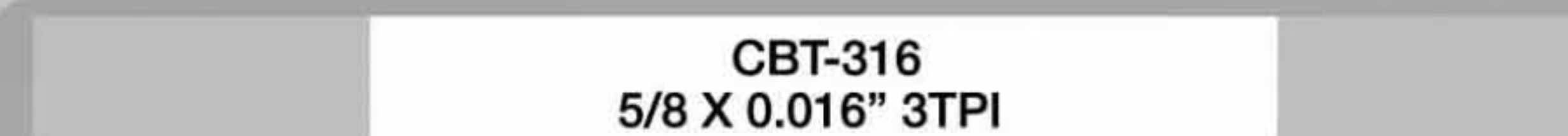


Migliora la potenza della tua sega a nastro

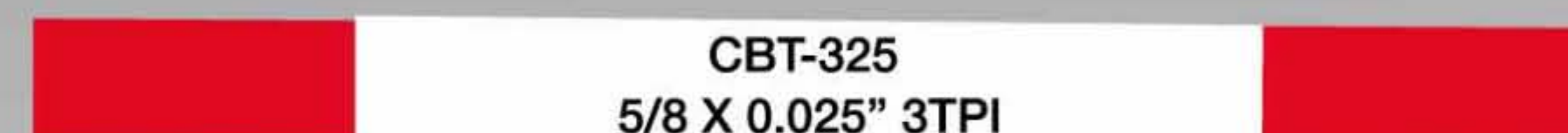
Negli anni abbiamo implementato il processo di lavorazione degli anelli per seghe a nastro. Torrey ha raggiunto gli standard di tempra dei denti per assicurare la miglior qualità.

TIPI DI LAME

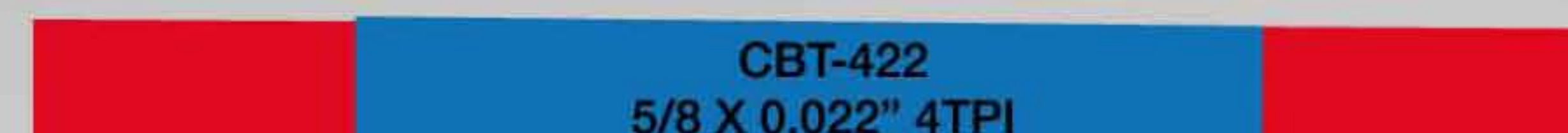
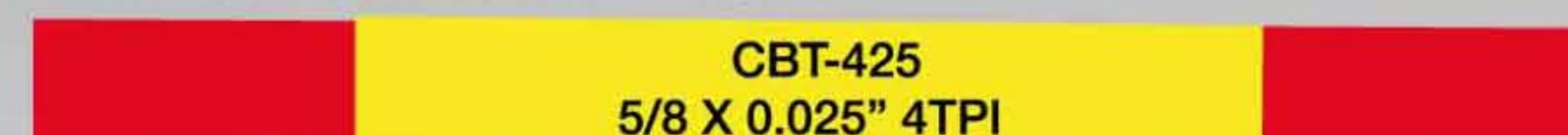
SEGA ESCLUSIVA AD ALTA VELOCITA'



HOCH-GESCHWINDIGKEIT
KNOCHENBANDSÄGE



SEGA AD ALTA VELOCITA'



SEGHE SPECIALI

SE-20 Per il taglio di carne e formaggio

SCL-222 Per carne disossata, pollo e pesce morbido

TI-1025 Per taglio manuale con sega meccanica

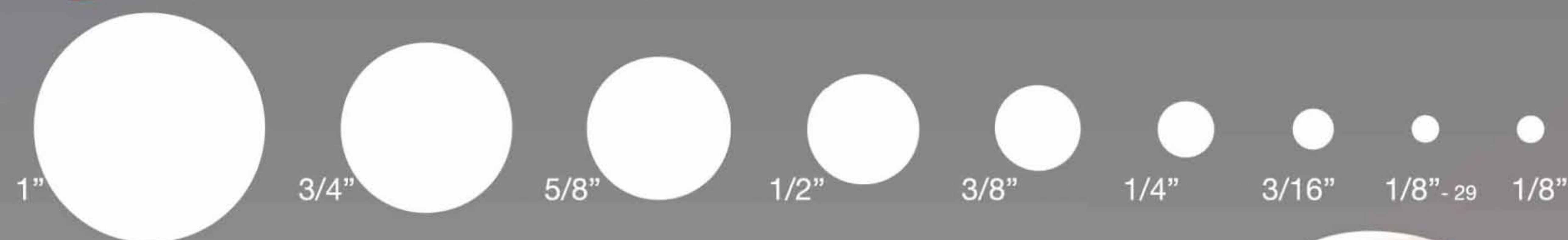
CBT-322-3/4 Per taglio di imballaggi

	SPESSORE	LUNGHEZZA	DENTI PER POLLICE	AMPIEZZA
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"

ilabile 1/2"



PIASTRE PER TRITACARNE



Le piastre per tritacarne Torrey sono realizzate in acciaio di alta qualità e grazie alla laminatura a caldo sono estremamente resistenti all'usura e allo sforzo. I nostri prodotti sono conformi agli standard di qualità imposti dal MISA (Meat Industry Suppliers

Modelli di piastre

In acciaio inox

A lunga durata

Con mozzo reversibile

Misure

12, 22, 32, 52, 56



COLTELLI PER TRITACARNE

I coltelli per tritacarne Torrey sono realizzati con acciaio di qualità e subiscono il processo di laminatura a caldo per una migliore resistenza a usura e sforzo. L'alta precisione di taglio assicura uniformità di spessore.



Coltelli in acciaio inox (NI)

Coltelli in acciaio inox (NIR)

Coltelli a lunga durata (NLV)

