



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Tre Spade MNS2222 Meat Mincer – 456kg Stainless Body | 180kg/h

Model / SKU: MNS2222

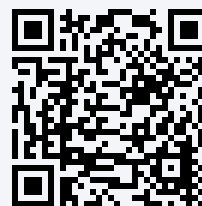
KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: /media/products/59124/documents/spec_sheet-ice-2026.pdf

TC-22 PRO INOX DELUXE

TRITACARNE ELETTRICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCER

F02200/PRO



H	W	53 cm
D	D	27 cm
H	H	45 cm

KG	26,5 Kg
----	---------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	28,5 Kg
----	---------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004801

- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Piedini in gomma antiscivolo
- Accessori opzionali: spremipomodoro, inteneritrice, tagliaverdure
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 180 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety reset switch
- Unique cooling system by Tre Spade
- Quick disassembling for easy cleaning
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer, meat tenderizer, vegetable cutter accessories
- Motor power output: 1100 W (1.5 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 180 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-32 PRO INOX DELUXE

TRITACARNE ELETTRICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCER

F03300/1PRO



H	W	58 cm
D	D	28 cm
H	H	45 cm

KG	28,5 Kg
----	---------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	31,5 Kg
----	---------

PC	12 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779005389

- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Piedini in gomma antiscivolo
- Accessori opzionali: spremipomodoro, inteneritrice, tagliaverdure
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 300 kg/h carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety reset switch
- Unique cooling system by Tre Spade
- Quick disassembling for an easy cleaning
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer, meat tenderizer, vegetable cutter accessories
- Motor power output: 1100 W (1.5 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 300 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate

