ABBINATO
TRITACARNE GRATTUGIA 8/D

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR

POTENZA PUISSANCE POTENCIA POWER LEISTUNG	0,37 kW (0,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG	230V/1N/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE	50 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR	20 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR	105x65 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES DIMENSIONS ABMESSUNGEN	450x320x360h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO NET WEIGHT NETTOGE WICHT	11 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT	12 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE	390x310x370h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE	0,045 m^3



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15 mm - 20mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 52 mm meat inlet - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.
Accessories: drilled plates and knives -ø 15 mm - 20mm Sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 52 mm - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
La partie de la râpe est caractérisée par : bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.
Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15 mm - 20mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15 mm - 20 mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir ø 15 mm - 20mm.

стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15 мм - 20 мм.