ABBINATO
TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT

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	1,1 kW (1,5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE	300 Kg/h
PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR	40 Kg/h
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR	140x75 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES DIMENSIONS ABMESSUNGEN	560x430x480h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO NET WEIGHT NETTOGE WICHT	38 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT	48 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE	770x520x580h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE	0,232 m^3



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.
Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - reverse - oiled gear motor - 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.
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)
Accessories: drilled plates and knives -ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - inversion de marche - réducteur à engrenages à bain d'huile - 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.
Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).
Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - 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.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - 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.
Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, 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.

фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).
решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.