TRITACARNE 22/TE

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.
Accessories: drilled plates and knives -ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 52 mm - 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.
Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.
Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.
Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

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

стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, 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.

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

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 HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN	450x290x520h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT	25 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT	27 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE		540x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE		0,078 m^3

