TRITACARNE 12/TS

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE

POTENZA PUISSANCE POTENCIA POWER LEISTUNG	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA	160 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES DIMENSIONS ABMESSUNGEN	400x290x510h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO NET WEIGHT NETTOGE WICHT	20 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT	22 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE	470x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE	0,068 m^3



Carcassa 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 - passapomodoro per passati di verdura.

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 - tomato press for vegetable puree.

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 - passe-tomates pour passer les légumes.

Gehäuse 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 - Tomatenpresse für Gemüsepüree.

Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar 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 - pasaverduras para cremas de verdura.

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 - насадка для протирки овощей.