ABBINATO
TRITACARNE GRATTUGIA 12/T

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	0,75 kW (1 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	160 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	590x300x510h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT	23 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT	26 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE	750x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE	0,108 m^3



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

StrukturauspoliertemAluminiummitTrichterausEdelstahl-herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - 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) - Drehrichtungsumkehr.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepüree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable 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. 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) - inversión de marcha.
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

стали, съемный 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)

терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

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