TRITACARNE 32/TN

POTENZA PUISSANCE POTENCIA POWER LEISTUNG	2,2 kW (3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG	230V/1N/50Hz - 230-400V/3N/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA	500 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES DIMENSIONS ABMESSUNGEN	520x320x550h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO NET WEIGHT NETTOGE WICHT	53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3)
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT	59 Kg (230V/1N) - 49 Kg (230-400V/3)
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE	570x420x680h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE	0,163 m^3

Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello

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

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - 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)
Accessories: drilled plates and knives - ø20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 76 mm - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - 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.
Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort).
Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - 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).
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø76 mm - microinterruptores de seguridad en la tolva - 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.
Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 20mm / 30mm.

режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 76 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, 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.

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



