

LAVORAZIONE CARNE

MEAT PROCESSING

PREPARATION DE LA VIANDE

FLEISCHVERARBEITUNG

ELABORACIÓN CARNE

ОБРАБОТКА МЯСА



fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



INDICE

| | |
|---|----|
| TRITACARNE 32/RS.....pag. | 3 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| TRITACARNE 32/TN.....pag. | 4 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| TRITACARNE 22/RS.....pag. | 5 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| TRITACARNE 22/RG.....pag. | 6 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| TRITACARNE 22/TS.....pag. | 7 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT.....pag. | 8 |
| COMBINED MEAT MINCER AND GRATER / COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE / GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS / КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | |
| TRITACARNE 22/SN.....pag. | 9 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/T.....pag. | 10 |
| COMBINED MEAT MINCER AND GRATER / COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE / GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS / КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | |
| TRITACARNE 22/TE.....pag. | 11 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| TRITACARNE 22/C.....pag. | 12 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE.....pag. | 13 |
| COMBINED MEAT MINCER AND GRATER / COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE / GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS / КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | |
| TRITACARNE 12/TS.....pag. | 14 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| TRITACARNE 12/C.....pag. | 15 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT.....pag. | 16 |
| COMBINED MEAT MINCER AND GRATER / COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE / GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS / КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | |
| TRITACARNE 12/S.....pag. | 17 |
| MEAT MINCER / HACHE-VIANDE / FLEISCHWOLF / PICADORA DE CARNE / МЯСОРУБКА | |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12/T.....pag. | 18 |
| COMBINED MEAT MINCER AND GRATER / COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE / GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS / КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | |
| GRATTUGIA 12/S.....pag. | 19 |
| GRATER / RAPE / KÄSEREIBE / RALLADOR / ТЕРКА | |
| OPTIONAL E ACCESSORI tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12.....pag. | 20 |
| OPTIONS AND ACCESSORIES / OPTIONS ET ACCESSOIRES / OPTIONALS UND ZUBEHÖR / OPCIONAL Y ACCESORIOS КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | |
| TRITACARNE 8/D - GRATTUGIA 8/D.....pag. | 21 |
| MEAT MINCER - GRATER / HACHE-VIANDE - RAPE / FLEISCHWOLF - KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE - RALLADOR / МЯСОРУБКА - ТЕРКА | |
| ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 8/D.....pag. | 22 |
| COMBINED MEAT MINCER AND GRATER / COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE / GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE PICADORA DE CARNE Y RALLADOR ACOPLADOS / КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА | |
| SEGAOSSI A NASTRO SE.....pag. | 23 |
| BONE BANDSAW / SCIE DE BOUCHER A BANDE / KNOCHENBANDSÄGE CORTAHUESOS CON CORREA / ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ ДЛЯ РАСПИЛА КОСТЕЙ | |
| IMPASTATRICI PER CARNE IC.....pag. | 24 |
| MEAT MIXER GRINDER / MALAXEUR A VIANDE / RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH / AMASADORA DE CARNE / ФАРШЕМЕШАЛКИ | |
| INSACCATRICI MANUALI.....pag. | 25 |
| MANUAL STUFFERS / POUSSOIRS MANUELS / MANUELLE WURSTFÜLLER EMBUTIDORAS MANUALES / РУЧНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС | |
| PRESSAMBURGER F/10.....pag. | 26 |
| HAMBURGER PRESS / PRESSE-HAMBURGER / HAMBURGER-PRESSE / PRENSA-HAMBURGUESAS / ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ | |

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD084V02. FINITO DI STAMPARE NEL MAGGIO 2011.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD084V02. PRINTING COMPLETED IN MAY 2011.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAÎNE ÉDITION. MOD084V02. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN MAI 2011.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD084V02. FERTIG GEDRUCKT IM MAI 2011.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD084V02. ACABADO DE IMPRIMIR EN MAYO DE 2011.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD084V02. НАПЕЧАТАНО В МАИ 2011 г.

LAVORAZIONE PASTA



Impastatrici a spirale
Impastatrici planetarie
Kitchenaid
Impastatrice a forcella
Macchine per pasta fresca
Sfogliatrici
Stendipizza
Imperia

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE



Tagliaverdure
Tagliamozzarella
Cutter
Lavacentrifugaverdure
Pelapatate e Lavacozze
Affettatrici gravità
Affettatrici verticali - verticali volano
Macchine sottovuoto
Mixer
Contenitori is termici Green Cube

COTTURA




Forni per pizzeria
Forni a convezione
Fornetto
Piastrre ad induzione
Forni a microonde
Griglie a pietra lavica
Fry Top
Gyros
Salamandre
Friggitrici
Cuocipasta

SNACK BAR




Frullatori e Frullatori frappé
Spremiagrumi
Tritaghiaccio
Gruppo multiplo
Centrifuga
Tostiere
Tostapane
Piastrre elettrice
Crepiere
Hot Dog
Pressagelato



 Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 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 \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare \varnothing 20mm / 30mm.

 Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.


Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 20mm / 30mm sausage funnels.

 Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 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 \varnothing 6 mm) et couteau inox 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 \varnothing 20mm / 30mm.

 Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprice-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 \varnothing 20mm / 30mm.

 Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca de \varnothing 76 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 20mm / 30mm.

 Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 76 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 20мм / 30мм.



| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 2,2 kW (3 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 500 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 490x340x530h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3) |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 59 Kg (230V/1N) - 49 Kg (230-400V/3) |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |





Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti 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.

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 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.

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 - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø52mm - 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 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable 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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный 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.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 410x310x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 32 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 38 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |





TRITACARNE 22/RG

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 410x310x490h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 32 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 38 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 64 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 64mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage \varnothing 64 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 \varnothing 6 mm) et couteau inox 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 \varnothing 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 64 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optional: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca de \varnothing 64 mm para introducir la carne - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 64 мм, предохранительные микровыключатели на бункере, реверс, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 20мм / 30мм.



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 piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto 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.

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.

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.

Optional: 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 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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый 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.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 420x300x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 31 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 40 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 570x420x680h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,163 m ³ |



**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
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА**

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



IT 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 piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

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 - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm.

UK 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.

FR 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.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischieinführöffnung 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 Reiben-niederhalters.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen).

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm.

ES 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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

RU Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый 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.

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

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок).

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

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 ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti 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 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.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischieinführöffnung 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 Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar 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.

Optional: 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.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей 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) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x290x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 23 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 25 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 500x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |





ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 22/T

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 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 ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 300 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 630x300x510h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 29 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 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 ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. 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) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto 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. 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.

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 poussee 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.

Strukturauspoliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - 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.

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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей 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) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15mm / 20mm / 30mm.



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 con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti 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 Enterprice-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.

Optionals: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Würstwaren 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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей 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.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x290x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 25 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 27 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |





TRITACARNE 22/C

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 300 Kg/h |
| DIMENSIONI IMBALLO DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 470x270x450h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 28 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.

Accessories: drilled plates and knives - \varnothing 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage \varnothing 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 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 \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischieinführöffnung \varnothing 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprice-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

Options: Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) - Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 15mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 15мм / 20мм / 30мм.



TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE

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 con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. 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) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti 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. 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.

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. 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.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischieinführöffnung 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.

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. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm.

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

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15mm / 20mm / 30mm.

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,1 kW (1,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCE HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 300 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBESENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 K/gh |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 630x350x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 27 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 30 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |





TRITACARNE 12/TS

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 160 Kg/h |
| DIMENSIONI IMBALLO DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x290x510h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 20 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 22 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 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 con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto 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 - Fleischzuführung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessner.

Options: 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 Gemüsepuree.

Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraible - 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.

Optional: 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.

Корпус из полированного алюминия с бункером из нержавеющей 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.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

Struttura e 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 con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Stainless steel body and 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 et 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.

Struktur und 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 Gemüsepuree.

Estructura y 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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - mbudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас и бункер из нержавеющей 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.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 160 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 440x270x450h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 22 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 24 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 540x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,078 m ³ |



**ABBINATO****TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT****COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА**

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCEUR HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 160 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RÂPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 580x350x520h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 26 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 30 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |



IT 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 con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. 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) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

UK 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.

FR 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. 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.

DE 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. 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 Gemüsepuree.

ES 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. La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

Optional: 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.

RU Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей 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. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15mm / 20mm / 30mm - насадка для протирки овощей.

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 ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti 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 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.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - 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.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraible - 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.

Optional: 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.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей 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) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15mm / 20mm / 30mm - насадка для протирки овощей.

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 160 Kg/h |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 400x250x500h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 21 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 23 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,068 m ³ |





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
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCE HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 160 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 590x300x510h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 23 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 26 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 750x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,108 m ³ |



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori \varnothing 6 mm) e coltello inox autoaffilante. 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) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare \varnothing 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (\varnothing 6mm 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 - \varnothing 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 \varnothing 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous \varnothing 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 \varnothing 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Strukturauspoliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischzufuhröffnung \varnothing 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 \varnothing 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 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.

Optional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha) - inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Дополнительная комплектация: система Унгер для приготовления фарша очень тонкого помола (напр.: для сосисок) - реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас \varnothing 15mm / 20mm / 30mm - насадка для протирки овощей.



Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia - versione CE con freno motore.

Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch - EC version with motor brake.

Structure et bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe - version CE avec frein moteur.

Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters - EG-Version mit Motorbremse.

Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador - versión CE con freno motor.

Каркас и входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки, исполнение CE с тормозом двигателя.

| | | |
|---|--|--------------------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 40 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 140x75 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 420x300x390h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 17 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 19 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 470x300x480h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,068 m ³ |





OPTIONAL E ACCESSORI

tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12

OPTIONS AND ACCESSORIES
OPTIONS ET ACCESSOIRES
OPTIONALS UND ZUBEHÖR
OPCIONAL Y ACCESORIOS
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SISTEMA UNGER STANDARD

A Corpo tritacarne - B Coclea - C Piastra sgrossatrice 0
D Coltello - E Piastra Ø8 - F Piastra Ø4.5 - G Volantino

STANDARD UNGER SYSTEM

A Mincer body - B Screw - C Large grater plate 0
D Blade - E Plate Ø8 - F Plate Ø4.5 - G Handwheel

SYSTÈME UNGER STANDARD

A Corps hache-viande - B Vis spirale transporteuse
C Grille dégrossisseuse 0 - D Couteau - E Grille Ø8 - F Grille Ø4.5 - G Volant

STANDARD UNGERSYSTEM

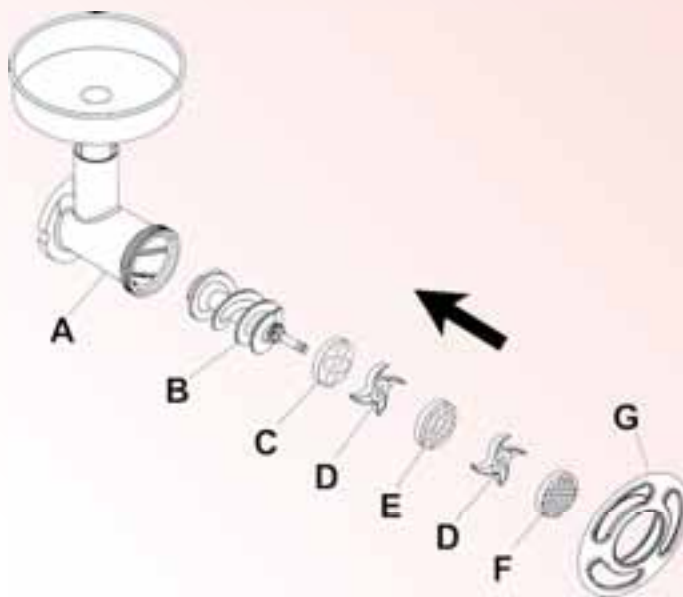
A Fleischwolfkörper - B Schnecke - C Grob-Lochscheibe 0
D Messer - E Lochscheibe Ø8 - F Lochscheibe Ø4.5 - G Handrad

SISTEMA UNGER ESTÁNDAR

A Cuerpo picadora de carne - B Cóclea - C Placa para desbastar 0
D Cuchilla - E Placa Ø8 - F Placa Ø4.5 - G Volante

СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A Корпус мясорубки - B Шнек - C Подрезная решетка 0
D Нож - E Решетка Ø8 - F Решетка Ø4.5 - G Маховичок



IMBUTI
FUNNELS
TREMIES
TRICHTER
EMBUDOS
НАСАДКИ



PASSAPOMODORO MOD. 12
TOMATO PULPER MOD. 12
PASSE-TOMATES MOD. 12
TOMATENPÜRIERER MOD. 12
PASA VERDURAS MOD. 12
НАСАДКА ДЛЯ ПРОТИРКИ ТОМАТОВ МОД. 12



TRITACARNE 8/D - GRATTUGIA 8/D

TR 8/D: Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

TR 8/D: Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 52 mm meat inlet - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Accessories: drilled plates and knives - ø 15 mm - 20mm Sausage funnels.

GR 8/D: Polished aluminium structure and inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

TR 8/D: Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 52 mm - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Structure et bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

TR 8/D: Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischzuführöffnung ø 52 mm - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15 mm - 20 mm.

GR 8/D: Struktur und Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

TR 8/D: Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir ø 15 mm - 20mm.

GR 8/D: Estructura y boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de protección - microinterruptor palanca prensador rallador.

TR 8/D: Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.
Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15 мм - 20 мм.

GR 8/D: Каркас и входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

| MODELLO MODÈLE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | TR 8/D | GR 8/D |
|---|--|-----------------------|-----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | |
| PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО | | 50 Kg/h | 20 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | | 105x65 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 330x300 x360h (mm) | 270x230 x310h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 9 Kg | 8 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 10 Kg | 9 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 320x270x380h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,033 m ³ | |



TR8/D



GR8/D



ABBINATO

TRITACARNE GRATTUGIA 8/D

COMBINED MEAT MINCER AND GRATER
COMBINE HACHE-VIANDE ET RAPE
GEKOPPELTE FLEISCHWOLF UND KÄSEREIBE
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR
КОМБИНИРОВАННАЯ МЯСОРУБКА-ТЕРКА

| | | |
|--|--|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz |
| PRODUZIONE ORARIA TRITACARNE MEAT-MINCER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DU HACHE-VIANDE STUNDENLEISTUNG DES FLEISCHWOLF PRODUCCIÓN HORARIA DE LA PICADORA DE CARNE ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО МЯСОРУБКИ | | 50 Kg/h |
| PRODUZIONE ORARIA GRATTUGIA GRATER HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE DE LA RAPE STUNDENLEISTUNG DES REIBEISENS PRODUCCIÓN HORARIA RALLADOR ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ТЕРКИ | | 20 Kg/h |
| DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER OPENING DIMENSIONS DIMENSIONS BOUCHE RAPE ABMESSUNGEN ÖFFNUNG REIBE DIMENSIONES BOCA RALLADOR РАЗМЕРЫ ВХОДНОГО ОТВЕРСТИЯ ТЕРКИ | | 105x65 (mm) |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 450x320x360h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 11 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 12 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 390x310x370h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,045 m ³ |

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 52 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15 mm - 20mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 52 mm meat inlet - 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.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15 mm - 20mm Sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 52 mm - 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.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15 mm - 20mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - 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 Reiben-niederhalters.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15 mm - 20 mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de aluminio - boca para introducir la carne ø 52 mm - 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.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - Embudos para embutir ø 15 mm - 20mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали. Характеристики терки: входное отверстие из полированного алюминия, ролик из нержавеющей стали, нижняя защитная решетка, микровыключатель на прижимном рычаге терки.

Комплекующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15 мм - 20 мм.





Struttura in alluminio anodizzato o verniciato - versione CE con comandi in bassa tensione - pulsante di emergenza - microinterruttore su coperchio di chiusura macchina - freno motore - regolazione dello spessore di taglio - regolazione dell'altezza di taglio - porzionatore, piano di lavoro, guidalama e spingicarne in acciaio inox.

Accessori: cavalletto in acciaio verniciato.

Anodised or painted aluminium body - emergency button - machine closure switch on lid - motor brake - cutting thickness adjustment - cutting height adjustment stainless steel portioning device, work surface, knife guide and meat pusher.

Accessories: Painted steel stand.

Structure en aluminium anodisé ou vernis - bouton d'arrêt d'urgence - micro-interrupteur sur couvercle de fermeture machine - frein moteur - réglage de l'épaisseur de coupe - réglage de la hauteur de coupe - portionneuse, plan de travail, guide lame et poussoir à viande en acier inox.

Accessoires: établi en acier verni.

Struktur aus lackiertem oder Eloxalaluminium - Not-Aus-Taster - Mikro-schalter auf Maschinenverschlussdeckel - Motorbremse - Einstellung der Schnittstärke - Einstellung der Schnitthöhe - Portionierer, Arbeitsfläche, Klingenföhrung und Fleischstößel aus Edelstahl.

Zubehör: Ständer aus lackiertem Stahl.

Estructura de aluminio anodizado o pintado - pulsador de emergencia - microinterruptor en la tapa de cierre de la máquina - freno motor - regulación del espesor de corte - regulación de la altura de corte - porcionadora, superficie de trabajo, guía cuchilla y empuja carne de acero inoxidable.

Accesorios: Caballete de acero barnizado.

Каркас из анодированного или окрашенного алюминия, аварийная кнопка, микровыключатель на крышке пилы, тормоз двигателя, регулятор толщины реза, регулятор высоты реза, дозатор, рабочая поверхность, направляющая пилы и толкатель для мяса из нержавеющей стали.

Комплектующие: стойка из окрашенной стали.

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | SE/1550 | SE/1830 | SE/2020 |
|--|--|--------------------------------|----------------------|----------------------|
| POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,75 kW (1 HP) | | 0,9 kW (1,3 HP) |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz | | |
| SVILUPPO LAMA DEVELOPPEMENT LAME TAMAÑO CUCHILLA | BLADE LENGTH MESSERLÄNGE ОБЩАЯ ДЛИНА НОЖА | 1550 mm | 1830 mm | 2020 mm |
| TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE ÚTIL | WORKING CUT BRAUCHBARER SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ | 170x150h (mm) | 200x225h (mm) | 230x340h (mm) |
| PIANO DI LAVORO PLAN DE TRAVAIL PLANO DE TRABAJO | WORK SURFACE ARBEITSFLÄCHE РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ | 330x300 (mm) | 410x410 (mm) | 535x500 (mm) |
| DIMENSIONI CAVALLETTO DIMENSIONS CHARIOT DIMENSIONES CABALLETE | RACK DIMENSIONS STÄNDERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ СТОЙКИ | 550x570x700h (mm) | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 530x400x850h (mm) | 630x450x970h (mm) | 750x500x1070h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO | 37 Kg | 39 Kg | 52 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 45 Kg | 47 Kg | 63 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1020x560x500h (mm) | 1020x560x500h (mm) | 1150x560x570h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,286 m ³ | 0,286 m ³ | 0,367 m ³ |





IMPASTATRICI PER CARNE IC

MEAT MIXER
MALAXEUR A VIANDE
RÜHRMASCHINE FÜR FLEISCH
AMASADORA DE CARNE
ФАРШЕМЕШАЛКИ

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | 50C1P | 50C2P | 75C1P | 95C2P |
|---|--|----------------------|--------|--------------------|---------------------|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 1,5 kW (2 HP) | | | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230-400V/3/50Hz | | | |
| CAPACITÀ VASCA MIN / MAX HOLDING CAPACITY MIN / MAX CAPACITE CUVE MIN / MAX FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER MIN / MAX CAPACIDAD CUBA MIN / MAX ЕМКОСТЬ ДЕЖИ МИН / МАКС | | 25/50 Kg | | 35/75 Kg | 50/95 Kg |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 30rpm | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 800x470x1030h (mm) | | 990x580x1030h (mm) | 1170x580x1030h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 79 Kg | 116 Kg | 82 Kg | 130 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 96 Kg | 133 Kg | 99 Kg | 147 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 1220x670x1150h (mm) | | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,940 m ³ | | | |



95C2P

🇮🇹 Struttura interamente in acciaio inox sabbiato - microinterruttore su coperchio - inversione di marcia - pulsante di emergenza - ribaltamento della vasca (110°) per facilitarne lo svuotamento - pale estraibili.

🇬🇧 Sanded stainless steel body - switch on lid - reverse - emergency button - tank tipping (110°) for easy emptying - removable blades.

🇫🇷 Structure entièrement en acier inox sablé - micro-interrupteur sur couvercle - inversion de marche - bouton d'arrêt d'urgence - basculement de la cuve (110°) pour faciliter son vidage - pales escamotables.

🇩🇪 Struktur komplett aus sandgestrahltem Edelstahl - Mikroschalter am Deckel - Drehrichtungsumkehr - Not-Aus-Taster - Wannenkipfung (110°) zur Entleerungserleichterung - herausnehmbare Schaufeln.

🇪🇸 Estructura completa de acero inoxidable enarenado - microinterruptor con tapa - inversión de la marcha - pulsador de emergencia - cuba abatible (110°) para facilitar el vaciado - paletas extraíbles.

🇷🇺 Каркас полностью выполнен из нержавеющей стали, низковольтные органы управления, микровыключатель на крышке, реверс, аварийная кнопка, опрокидывающаяся дежа (110°) для облегчения выгрузки, съемные лопасти.



| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | LT7/OR | LT7/VE | LT14/OR | LT14/VE |
|--|---|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ | | 7 Lt. | | 14 Lt. | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 2rpm | | | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 1200x400x400h (mm) | 400x450x1050h (mm) | 1550x450x450h (mm) | 450x450x1400h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC HETTO | 18 Kg | 26 Kg | 27 Kg | 36 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО | 29 Kg | 37 Kg | 37 Kg | 47 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 800x350x480h (mm) | | 960x410x500h (mm) | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,134 m ³ | | 0,197 m ³ | |

Struttura in acciaio inox - pistone in alluminio - 2 velocità, una lenta per l'avanzamento del pistone, l'altra veloce di ritorno - in dotazione 4 imbutoi ø 15mm - 23mm - 29mm - 38mm.

Stainless steel body - aluminium piston - 2 speeds, one slow for piston advancement, the other fast for return - 4 funnels supplied ø 15mm - 23mm - 29mm - 38mm.

Structure en acier inox - piston en aluminium - 2 vitesses : lente pour faire avancer le piston, rapide pour son retour - de série 4 trémies ø 15mm - 23mm - 29mm - 38mm.

Struktur aus Edelstahl - Aluminiumkolben - 2 Geschwindigkeiten, langsam für das Vorrücken des Kolbens, schnell für die Rückkehr - mitgeliefert 4 Trichter mit ø 15mm - 23mm - 29mm - 38mm.

Estructura de acero inoxidable - pistón de aluminio - 2 velocidades, una lenta para el avance del pistón y otra veloz para el retorno - en dotación 4 embudos de ø 15mm - 23mm - 29mm - 38mm.

Каркас из нержавеющей стали, поршень из алюминия, 2 скорости: медленная - для подачи поршня, быстрая - для его возврата, в комплекте с 4 насадками ø 15 мм - 23 мм - 29 мм - 38 мм.



LT14/VE



LT7/OR



PRESSAMBURGER F/10

HAMBURGER PRESS
PRESSE-HAMBURGER
HAMBURGER-PRESSE
PRENSA-HAMBURGUESAS
ПРЕСС ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

| | | |
|--|---|----------------------|
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 300x190x285h (mm) |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС ЧЕТТО | 5 Kg |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО | 6 Kg |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 280x210x340h (mm) |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,019 m ³ |

🇮🇹 Struttura in alluminio anodizzato - parti a contatto con la carne in acciaio inox.

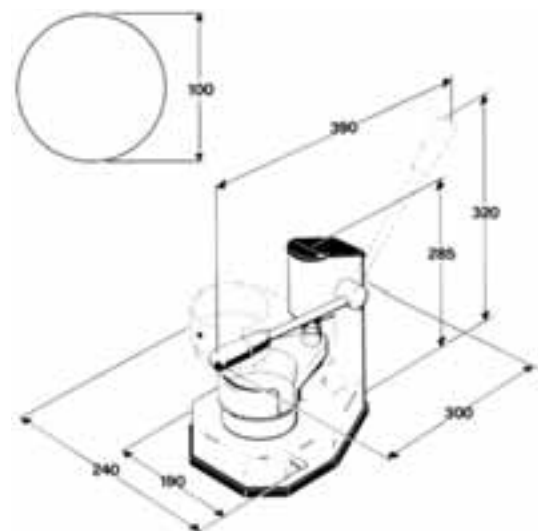
🇬🇧 Anodised aluminium body - stainless steel parts in contact with meat.

🇫🇷 Structure en aluminium anodisé - pièces en contact avec la viande en acier inox.

🇩🇪 Struktur aus Eloxaluminium - die mit dem Fleisch in Kontakt tretenden Teile aus Edelstahl.

🇪🇸 Estructura de aluminio anodizado - partes en contacto con la carne de acero inoxidable.

🇷🇺 Каркас из анодированного алюминия, части, контактирующие с мясом, из нержавеющей стали.







fimar

Italy - Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN)

Telefono +39 0541 670736

Fax +39 0541 670576

E.mail mail@fimarspa.it

Internet www.fimarspa.it