



TRITACARNE 12/S

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 DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x250x500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	21 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС 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



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 - Fleischzuführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

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.

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.