

**ABBINATO****TRITACARNE GRATTUGIA 22/AE**

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 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	630x350x480h (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



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø56mm 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 10mm / 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 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 56 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 10mm / 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 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 56 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 10мм / 20мм / 30мм.