



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 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 \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 HOOR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		500 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	460x340x530h (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





TRITACARNE 32/TN

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

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	520x320x550h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	53 Kg (230V/1N) - 43 Kg (230-400V/3)
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС 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 completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 76 mm - microinteruttori 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 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 complètement 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 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 \varnothing 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung \varnothing 76 mm - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

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 completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 76 mm - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \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, полностью извлекаемый 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.





Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø56mm 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 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 56 mm - 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 10mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 56 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.

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

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 10mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 56 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 10мм / 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	410x310x510h (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/TS

MEAT MINCER
HACHE-VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORA DE CARNE
МЯСОРУБКА

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	420x300x500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	31 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС 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



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø56mm 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 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung ø 56 mm - Drehrichtungsumkehr - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

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

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 10mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 56 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 10мм / 20мм / 30мм.



TRITACARNE GRATTUGIA 22/AT

Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 56 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 - imbuto per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø56mm 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 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage ø 56 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 10mm / 20mm / 30mm.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischzuführung ø 56 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 Reibeniederhalters.

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

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 10mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne ø 56 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.

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

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 10mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 56 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 10мм / 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 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 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	450x430x450h (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





TRITACARNE 22/TE

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	450x290x480h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	25 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	27 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 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.

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

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto 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.

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.

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 Edelmessers.

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.

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.

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.

Carcassa e 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.

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

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm.

Stainless steel body and 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.

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

Accessories: drilled plates and knives - ø 10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

Corps et 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.

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.

Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischfühöffnung ø 56 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 Würstwaren ø 10mm / 20mm / 30mm.

Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar 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.

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

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 10mm / 20mm / 30mm.

Корпус и бункер 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.

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.

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	470x270x410h (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	28 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 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 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-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 - imbuto 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.

Carcassa 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.

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

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

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.

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

Accessories: drilled plates and knives - ø 10mm / 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 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.

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 - passe-tomates pour passer les légumes.

Gehäuse 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.

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

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 10mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepüree.

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

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

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 10mm / 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 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.

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 - 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	400x290x470h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	20 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC 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





TRITACARNE 12/C

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	440x270x400h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	22 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	24 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 e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 56 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 10mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 56mm 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 10mm / 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 \varnothing 56 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 10mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung \varnothing 56 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-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 10mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 56 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 - mbudos para embutir \varnothing 10mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас и бункер из нержавеющей стали, полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса \varnothing 56 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 10мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.



TRITACARNE GRATTUGIA 12/AT

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 pressione 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 - passapomodoro per passati di verdura.

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 - 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 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 - passe-tomates pour passer les légumes.

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 - Tomatenpresse für Gemüsepüree.

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 - pasaverduras para cremas de verdura.

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 - насадка для протирки овощей.

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-MINCER 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	580x350x470h (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





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	400x250x460h (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 \varnothing 56 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 - imbuto per insaccare \varnothing 10mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 56mm 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 10mm / 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 56 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 10mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung \varnothing 56 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 \varnothing 10mm / 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 \varnothing 56 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 10mm / 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 56 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 10мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.



TRITACARNE GRATTUGIA 12/T

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox 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 - imbuto per insaccare ø 10mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

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 - 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 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 - passe-tomates pour passer les légumes.

Strukturauspoliertem Aluminium mit Trichteraus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischführführung ø 56 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser. 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 - Tomatenpresse für Gemüsepüree.

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

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

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 10mm / 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 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 - насадка для протирки овощей.

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 REIBESENS 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	670x300x460h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	23 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС 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





GRATTUGIA 12/S

GRATER
RAPE
KÄSEREIBE
RALLADOR
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 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

🇮🇹 Struttura e bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore 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 Reibniederhalters - 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.





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

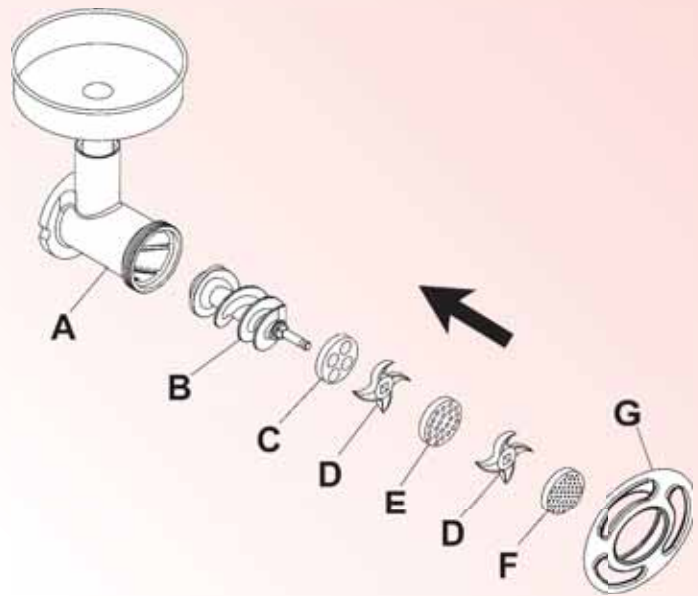
A Fleischwolfkörper - B Schnecke - C Grob-Lochscheibe 0
 D Messer - E Lochscheibe Ø8 - F Lochscheibe Ø4.5 - G Handrad

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

MEAT MINCER - GRATER
 HACHE-VIANDE - RAPE
 FLEISCHWOLF - KÄSEREIBE
 PICADORA DE CARNE - RALLADOR
 МЯСОРУБКА - ТЕРКА

MODELLO MODELE 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

TR 8/D: Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 56 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.
Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 10 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 56 mm meat inlet - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.
Accessories: drilled plates and knives - ø 10 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 56 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 10 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 - Fleischeinführöffnung ø 56 mm - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.
Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 10 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 56 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 10 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 56 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 10 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.



TRITACARNE GRATTUGIA 8/D

Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in alluminio - bocca ingresso carne ø 56 mm - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoafilante.

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 - imbuti per insaccare ø 10 mm - 20mm.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - aluminium grinding unit - ø 56 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 10 mm - 20mm Sausage funnels.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en aluminium - bouche de hachage ø 56 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 10 mm - 20mm.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Aluminium - Fleischeinführöffnung ø 56 mm - mitgeliefertes Enterprice-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelmesser.

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 10 mm - 20 mm.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de aluminio - boca para introducir la carne ø 56 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 10 mm - 20mm.

Karкас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, режущий узел из алюминия, отверстие для подачи мяса ø 56 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.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 10 мм - 20 мм.

POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	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 REIBESENS 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

