

# 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 ПОДКОРМЛЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HO UR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLESTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПРОИЗВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВО		300 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNG EN РАЗМЕРЫ	470x270x450h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС ЧИСТО	26 Kg
PESO LO RDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС С ОПРЕТО	28 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNG SABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPAKKUNG SVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,078 m <sup>3</sup>



**IT** 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 - imbuto per insaccare  $\varnothing$  15mm / 20mm / 30mm.

**UK** 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.

**FR** 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.

**DE** Gehäuse und Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung  $\varnothing$  52 mm - Triebemotor 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  $\varnothing$  15mm / 20mm / 30mm.

**ES** 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.

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

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

**RU** 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.