22REF
32REF



32REF

22REF

Tritacarne
refrigerato

REFRIGERATED MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE RÉFRIGERÉ
GEKÜHLTER FLEISHWOLF
PICADORA DE CARNE REFRIGERADA
ОХЛАЖДАЕМАЯ МЯСОРУБКА

Hostelearte eCommerce

IT Ideale per laboratori di macelleria di medie dimensioni, supermercati e per la ristorazione. Refrigerazione della tramoggia, del collo di alimentazione e del gruppo di macinazione - **bocca ingresso carne T22REF ø 52 mm** - **bocca ingresso carne T32REF ø 80 mm** - temperatura di lavoro +4° - tramoggia fissa - grande versatilità in dimensioni compatte - gruppo di macinazione e struttura in acciaio inox AISI 304 - comandi frontali - bloccaggio gruppo di macinazione laterale - inversione di marcia - comandi in bassa tensione.

EN Perfect for medium-sized butcher's shops, supermarkets and restaurants. Refrigerated hopper, feeding neck and grinding unit - **meat inlet T22REF ø 52 mm** - **meat inlet T32REF ø 80 mm** - operating temperature + 4° - static hopper - great versatility in compact dimensions - grinding unit and casing in stainless steel AISI 304- frontal controls - grinding unit side locking - reverse function - low voltage controls.

FR Parfait pour les boucheries, supermarchés et restaurants de taille moyenne. Trémie, orifice d'alimentation et groupe de hachage réfrigérée - **orifice d'entrée viande T22REF ø 52 mm** - **orifice d'entrée viande T32REF ø 80 mm** - température de service + 4° - trémie fixe - flexibilité élevée dans des dimensions compactes - groupe de hachage et corps en acier inox AISI 304 - commandes frontales - verrouillage du groupe de hachage latéral - inversion de marche - commandes basse tension.

DE Die ideale Lösung für mittelgroße Metzgereien, Supermärkte und Restaurants. Trichter, Fleischeinführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischeinführöffnung T22REF ø 52 mm** - **Fleischeinführöffnung T32REF ø 80 mm** - Betriebstemperatur + 4° - stationärer Trichter - große Vielseitigkeit bei kompakten Maßen - Gehäuse und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 - frontseitige Bedienelemente - seitliche Verriegelung der Zerkleinerungseinheit - Umkehrgetriebe - Niederspannungssteuerung.

ES Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - **boca para introducir la carne T22REF de ø 52 mm** - **boca para introducir la carne T32REF de ø 80 mm** - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - blocaje lateral de la unidad de picar - inversión de marcha - controles de baja tensión.

RU Идеальное решение для средних мясных магазинов, супермаркетов и ресторанов. Охлаждаемые воронка, мясоприемник и узел измельчения - **мясоприемник T22REF с горловиной ø 52 мм** - **мясоприемник T32REF с горловиной ø 80 мм** - рабочая температура + 4° - стационарная воронка - высокая гибкость в эксплуатации и компактные размеры - корпус и узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 - панельуправления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс - Низковольтное управление.

	22REF	32REF
	1,1 kW (1,5 HP)	1,87 kW (2,54 HP)
3 Ph	230-400V/3N/50Hz	
1 Ph	230V/1N/50Hz	-
Kg/h	150÷250 Kg/h	300÷500 Kg/h
	R134a	
mm	270 x 410 x 545(h) mm	350 x 530 x 555(h) mm
NET Kg	43 Kg	56 Kg
GROSS Kg	48 Kg	61 Kg
mm	760 x 600 x 770(h) mm	
m³	0,35 m³	

Hostelearte eCommerce