32TN



Tritacarne

MEAT MINCER
HACHOIR À VIANDE
FLEISCHWOLF
PICADORE DE CARNE
МЯСОРУБКА

Hostelearte eCommerce

IT Carcassa e tramoggia in acciaio inox. Macchina con gruppo di macinazione completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP - il gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304 può essere lavato in lavastoviglie - ventola di raffreddamento - **bocca ingresso carne ø 76 mm** - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - comandi in bassa tensione - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

EN Stainless steel casing and hopper. Machine with a completely removable grinding unit that allows it to be placed in the refrigerator without having to remove minced meat residues after each use in accordance with the HACCP hygiene standards - the grinding unit in stainless steel AISI 304 can be washed in the dishwasher - cooling fan - **meat inlet ø 76 mm** - safety microswitches on the hopper - reverse function - oiled gear motor - low voltage controls - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.

FR Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de pouvoir le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP - l'unité de broyage en acier inox AISI 304 peut être lavée au lave-vaisselle - ventilateur de refroidissement - **orifice d'entrée viande ø 76 mm** - inversion de marche - micro-interrupteurs de sécurité sur la trémie - motomotoréducteur à engrenages à bain d'huile - commandes basse tension. De série, système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

DE Gehäuse und Trichter aus Edelstahl. Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleischrückständen gereinigt zu werden, die Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl AISI 304 kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Kühllüfter - **Fleischeinlassöffnung ø 76 mm** - Sicherheitsmikroschalter am Trichter - Umkehrgetriebe - Getriebemotor mit Ölbad - Niederspannungssteuerung - ausgestattet mit Enterprise System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

ES Carcasa y tolva de acero inoxidable. Máquina con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera sin que tenga que ser limpiado de los restos de carne picada después de cada utilización, de conformidad con las normas de higiene HACCP. El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas - ventilador de enfriamiento - **boca de ø 76 mm para introducir la carne** - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversión de marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - controles de baja tensión - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

RU Корпус и воронка из нержавеющей стали Машина с полностью съемным измельчающим устройством, которое может храниться в холодильнике без предварительной очистки от мясного фарша после каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами HACCP, узел измельчения из нержавеющей стали AISI 304 можно мыть в посудомоечной машине. Охлаждающий вентилятор - **Мясоприемник ø 76 мм** - Предохранительный микровыключатель на воронке - Реверс-Привод с масляной ванной - Низковольтное управление - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	32TN			
	2,2 kW (3 HP)			
3 Ph	230-400V/3N/50Hz			
1 Ph	230V/1N/50Hz			
Kg/h	300÷500 Kg/h			
mm	520 x 320 x 550(h) mm			
NET Kg	1 Ph	53 Kg	3 Ph	43 Kg
GROSS Kg	1 Ph	59 Kg	3 Ph	49 Kg
mm	570 x 420 x 680(h) mm			
m³	0,163 m³			

Hostelearte eCommerce