

# Tritacarne semplici 4000/12 - 4000/22

plain mincers/ hachoirs à viande simples/ fleischwolf in einfacher ausführung/ picadoras de carne sencillas



4000/12



4000/22

4000/12	4000/12 GT	4000/12 GM	4000/12 AT	4000/12 AM
bocca e coclea	ghisa alimentare	ghisa alimentare	acciaio inox	acciaio inox
fasi	trifase	monofase	trifase	monofase
tensione	V 400	V 230	V 400	V 230
frequenza	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
potenza del motore	Hp 1	Hp 1	Hp 1	Hp 1
dimensioni	cm. 38x22x43h	cm. 38x22x43h	cm. 38x22x43h	cm. 38x22x43h
peso (circa)	Kg. 18	Kg. 18	Kg. 18	Kg. 18

**Caratteristiche Tecniche:** Struttura in lega pressofusa - piastra e coltello in acciaio inox autoaffilante - tramoggia e contenitore di raccolta in acciaio inox - motore elettrico ad induzione - comandi a V. 24

**Technical Features:** Frame of pressed and melted alloy - stainless steel plate and knife, self-sharpener - stainless steel hopper and container - induction electric motor - 24 V. controls.

**Caractéristiques Techniques:** Structure en alliage moulée sous pression - plaque et couteau en acier inox autoaiguissant - trémie et récipient de récolte en acier inox - moteur électrique à induction - commandes à 24 V.

**Technische Eigenschaften:** Aus legiertem Gusseisen - Kochplatte und Messer aus Edelstahl selbstschleifend - Trichter und Sammelbehälter aus Edelstahl - elektrischer Induktionsmotor - 24 V.

**Características técnicas:** Estructura en liga prensofundida - plancha y cuchillo en acero inoxidable autoafilante - tolva y contenedor recogedor en acero inoxidable - motor eléctrico a inducción - controles a 24 V.

4000/22	4000/22 GT	4000/22 GM	4000/22 AT	4000/22 AM
bocca e coclea	ghisa alimentare	ghisa alimentare	acciaio inox	acciaio inox
fasi	trifase	monofase	trifase	monofase
tensione	V 400	V 230	V 400	V 230
frequenza	Hz 50	Hz 50	Hz 50	Hz 50
potenza del motore	Hp 1,5	Hp 1,5	Hp 1,5	Hp 1,5
dimensioni	cm. 45x22x40h	cm. 45x22x40h	cm. 45x22x40h	cm. 45x22x40h
peso (circa)	Kg. 20	Kg. 18	Kg. 20	Kg. 20

**Caratteristiche Tecniche:** Struttura in lega pressofusa - piastra e coltello in acciaio inox autoaffilante - tramoggia e contenitore di raccolta in acciaio inox - motore elettrico ad induzione con ventola di raffreddamento - comandi a V. 24

**Technical Features:** Frame of pressed and melted alloy - stainless steel plate and knife, self-sharpener - stainless steel hopper and container - induction electric motor, with cooling fan - 24 V. controls.

**Caractéristiques Techniques:** Structure en alliage moulée sous pression - plaque et couteau en acier inox autoaiguissant - trémie et récipient de récolte en acier inox - moteur électrique à induction avec ventilateur de refroidissement - commandes à 24 V.

**Technische Eigenschaften:** Aus legiertem Gusseisen - Kochplatte und Messer aus Edelstahl selbstschleifend - Trichter und Sammelbehälter aus Edelstahl - elektrischer Induktionsmotor mit Kühlgebläse - 24 V.

**Características técnicas:** Estructura en liga prensofundida - plancha y cuchillo en acero inoxidable autoafilante - tolva y contenedor recogedor en acero inoxidable - motor eléctrico a inducción con ventilador de enfriamiento - controles a 24 V.

**it** Macchine professionali e adatte per lavorare tutti i tipi di carne. Ideali per grandi comunità, ristoranti, alberghi, e mense.

RISPONDENTE ALLE NORME CE

**uk** *Professional machines for mincing any kind of meat. Ideal for catering for a large number of people, in restaurants, hotels and canteens.*

IN ACCORDANCE WITH EC REGULATIONS

**fr** *Machines professionnelles adaptées à travailler tous les types de viande. Idéales pour les grandes communautés, les restaurants, les hôtels, et les cantines.*

RÉPOND AUX NORMES CE

**de** *Maschinen für den professionellen Einsatz für die Verarbeitung aller Fleischsorten. Ideal für große Gemeinschaftseinrichtungen, Restaurants, Hotels und Kantinen.*

ENTSPRICHT DEN EG-NORMEN

**es** *Máquinas profesionales aptas para la elaboración de todo tipo de carne. Ideales para grandes comunidades, restaurantes, hoteles y comedores.*

RESPONDE A LAS NORMAS CE