

Tritacarne carenati 4100/22 - 4100/32

keeled mincers/ hachoirs à viande carénés/ fleischwölfe keilförmig/
picadoras de carne carenadas



4100/22



4100/32

4100/22	4100/22 AT	4100/22 AM
bocca e coclea	ghisa alimentare	ghisa alimentare
fasi	trifase ③	monofase ①
tensione	V 400	V 230
frequenza	Hz 50	Hz 50
potenza del motore	Hp 1,5	Hp 1,5
dimensioni	cm. 45x22x38h	cm. 45x22x38h
peso (circa)	Kg. 22	Kg. 22

4100/32	4100/32 AT	4100/32 AM
bocca e coclea	acciaio inox - ghisa alimentare	acciaio inox - ghisa alimentare
fasi	trifase ③	monofase ①
tensione	V 400	V 230
frequenza	Hz 50	Hz 50
potenza del motore	Hp 3	Hp 3
dimensioni	cm. 45x47x47h	cm. 45x47x47h
peso (circa)	Kg. 35	Kg. 35

Caratteristiche Tecniche: Struttura in lega pressofusa racchiusa in una carcassa in acciaio inox - 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 surrounded by a stainless steel structure - 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 renfermée dans une carcasse en acier inox - plaque et couteau en acier inox autoaiguisant - 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 in Edelstahlgehäuse - Kochplatte und Messer aus Edelstahl selbstschleifend - Trichter und Sammelbehälter aus Edelstahl - elektrischer Induktionsmotor mit Kühlgebläse - 24 V.

Características técnicas: Estructura en liga prensfundida encerrada en un armazón de acero inoxidable - 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