

# C/E660 F



**new!**



# C/E660 F new



**TRITACARNE IN ACCIAIO INOX CON BASE. Potente e compatto. Per laboratori carne e supermercati.**

- Bocca esterna in acciaio inox AISI 304 o ghisa trattata:
- Enterprise:** 1 piastra ed 1 coltello in acciaio inox autoaffilanti
- Unger:** Ø98, 5 pezzi, e due anelli
- Convogliatore e condotto di alimentazione a volumetria maggiorata: incremento di portata dal 50%, all'80% rispetto ai tritacarne 32 tradizionali
- Ottima macinazione, grazie alle particolari geometrie ed alle tolleranze molto strette tra elica e bocca
- Fissaggio bocca veloce e robusto
- Carrozzeria e tramoggia in acciaio inox AISI 304
- Igienizzazione sicura e semplice: bocca, tramoggia, canotto e gruppo macinazione estraibili
- Motore a ventilazione forzata, per uso continuo
- Marchia avanti, stop e Marchia indietro con N.V.R. a bassa tensione (24V)
- Parti elettriche in scatola stagna IP 56
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza e alle normative specifiche

**A richiesta**

- Hamburgatrice semiautomatica
- Voltaggi speciali, 60Hz

## STAINLESS STEEL MEAT MINCERS WITH TABLE Powerful and compact. For meat laboratories and supermarkets

- External head in AISI 304 stainless steel or specially treated cast iron:
- Enterprise:** 1 plate and 1 knife in self-sharpening stainless steel
- Unger:** Ø 98, 5 pieces, with two rings
- Larger barrel and tube feeder, 50% to 80% extra capacity as compared with traditional meat mincers 32
- Excellent mincing performance, thanks to a special design and to the very small tolerance between worm and barrel
- Easy to fit, sturdy head fixing
- AISI 304 stainless steel casing and feed pan
- Easy and safe to clean: the head, the feed pan, the tube and the mincing group can be removed
- Forced ventilated motor, for continuous use
- Start, emergency stop and reserve push-button commands are fitted with low tension (24V) NVR
- Electrical parts are contained in an IP 56 rated watertight box
- The machine complies with CE norms on hygiene and safety, and has been designed on the basis of specific provisions in this respect

**On request**

- Semi-automatic hamburger moulding
- Special voltages, 60 Hz

## HACHOIRS AVEC TABLE EN ACIER INOX. Puissants et compacts. Pour laboratoires de vivande et supermarchés.

- Corps de hachage extérieur en acier inox AISI 304 ou fonte traitée:
- Simple coupe:** 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
- Triple coupe:** Ø 98, 3 plaques, 2 couteaux à affûtage automatique et deux anneaux
- Roulotte d'alimentation grandes dimensions, débit supérieur de 50% à 80% par rapport aux hachoirs 32 traditionnelles

Bocca - Head - Bouche - Schneckengehäuse - Boca		32/98
Produzione - Output - Production - Stundenleistung - Production	kg/h (hg/min)	750 (12,5)
Motore trifase - Threephase motor - Moteur triphasé - Dreiphasigmotor - Motor trifasico	KW (HP)	3 (4)
Motore monofase - Singlephase motor - Moteur monophasé - Einphasigmotor - Motor monofasico	KW (HP)	2,2 (3)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	74 (77)

- Hachage optimal, grâce à la géométrie particulière et aux tolérances très réduites entre l'hélice et le corps d'amenée
- Fixation du corps sûr et robuste
- Carrozzeria et trémie en acier inox AISI 304
- Nettoyage sûr et simple: la bouche, la trémie, le conduit d'introduction de la viande et le groupe de hachage sont démontables
- Forcée ventilation du moteur pour usage continué
- Marche avant, arrêt de sécurité, marche arrière par NVR basse tension (24V)
- Parties électriques contenues dans un boîtier étanche IP 56
- La machine est conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité, et a été développée sur la base des normes spécifiques en matière

**Sur demande**

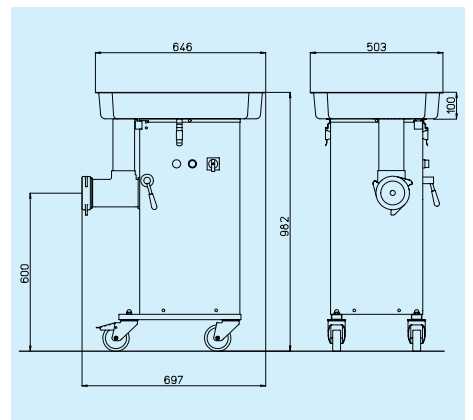
- Reconstruer semi-automatique
- Tension spéciale, 60Hz

## FLEISCHWOLF AUS INOX STAHL MIT GESTELL.Stake und kompakte. Für Fleischverarbeitungsbetriebe uns super-märkte.

- Externe Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder behandeltem Gu.:
- Enterprise:** 1 Lochscheibe und 1 selbst-schärfendes Edelstahlmesser
- Unger:** Ø 98, 5 mit 2 Ringe
- Schneckengehäuse und Zuführung mit größerem Volum: Leistungszunahme von 50% bis 80% gegenüber den traditionellen Fleischwölfen 32
- Ausgezeichnete Haschierung dank besondere Formgebung und den sehr geringen Toleranzen zwischen Schnecke und Scheckengehäuse
- Schnelle und widerstansfähige Befestigung des Schnecken-gehäuses
- Gehäuse und ausziehbarer Trichter aus Inox Stahl AISI 304
- Sichere und einfache Reinigung der Maschine: Einsatz,Trichter, der Schneideaggregat und Einfüllungskanal können herausgenommen und gründlich gereinigt werden, ohne da die Gefahr besteht, die Maschine zu beschädigen
- Zwangbelüfteter Motor für Dauergebrauch
- Vorwärtsgang, Pilzstoptaste und Rückwärtsgang mit Niederspannungs NVR (24V)
- Elektrische Ausstattung mit dichtem Gehäuse mit Schutzart IP56
- Machine mit den CE Normen betreffend Hygiene und Sicherheit, sowie den spezifischen Normen für Fleischwölfe Konform

**Auf Anfrage**

- Halbautomatische Hamburgervorrichtung
- Sonderspannungen, 60 Hz



## PICADORA DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE CON BASE. Potente y compacta. Para carnicería y supermercados.

- Boca externa de acero inox AISI 304 o fundición tratada:
- Enterprise:** 1 placa y 1 cuchilla de acero inox autofiladora
- Unger:** Ø98, 5 piezas y dos anillos
- Orientador y conduco de alimentación de gran volumen: incremento de capacidad entre 50 y 80% respecto de las picadoras de carne 32 tradicionales
- Optima picadura, gracias a la geometria especial y a las tolerancias muy limitadas entre hélice y boca
- Fijación boca veloz y robusta
- Bastidor y tolva de acero inox AISI 304
- Higienización segura y sencilla: la boca, la tolva, el conduco y la unidad de picadura pueden extraerse
- Motor de ventilación forzada para uso continuo
- Marcha hacia adelante, parada y marcha hacia atrás con NVR de baja tensión (24V)
- Piezas eléctricas dentro de caja estanca IP 56
- Máquina conforme con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y estudiada en función de las normativas específicas del sector

**Bajo pedido**

- Hamburguesadora semiautomática
- Voltajes especiales, 60 Hz

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICATIONS AND OTHER FEATURES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.