

22REF
32REF



32REF

22REF

Tritacarne refrigerato

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

- 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, Fleischzuführöffnung und Zerkleinerungseinheit gekühlt - **Fleischzuführöffnung T22REF ø 52 mm - Fleischzuführöffnung 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 - bloqueo 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 - панель управления на лицевой стороне - боковая фиксация узла измельчения - Реверс - Низковольтное управление.

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

SISTEMA UNGER STANDARD

STANDARD UNGER SYSTEM
 SYSTÈME UNGER STANDARD
 STANDARD UNGERSYSTEM
 SISTEMA UNGER ESTÁNDAR
 СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A) Corpo tritacarne
 Mincer body
 Corps hache-viande
 Fleischwolfkörper
 Cuerpo picadora de carne
 Корпус мясорубки

D) Coltello
 Blade
 Couteau
 Messer
 Cuchilla
 Нож

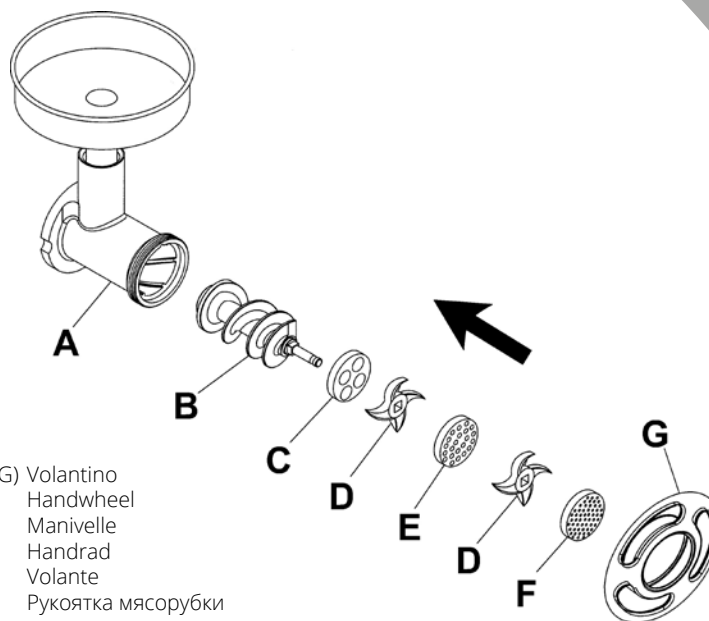
B) Coclea
 Screw conveyor
 Vis transporteuse
 Förderschnecke
 Tornillo sinfín
 Шнек

E) Piastra ø8
 Plate ø8
 Grille ø8
 Lochscheibe ø8
 Placa ø8
 Решетка ø8

C) Piastra sgrossatce 0
 Large grater plate 0
 Grille dégrossisseuse 0
 Grob-Lochscheibe 0
 Placa para desbastar 0
 Крупная подрезная
 решетк 0

F) Piastra ø4.5
 Plate ø4.5
 Grille ø4.5
 Lochscheibe ø4.5
 Placa ø4.5
 Решетка ø4.5

G) Volantino
 Handwheel
 Manivelle
 Handrad
 Volante
 Рукоятка мясорубки



Mod. 12
 Passapomodoro
 Tomato Pulper
 Passe-Tomates
 Tomatenpürierer
 Pasador de tomate
 Насадка для томатов



ø 15-20-30 mm
 Imbuto tritacarne
 Mincer funnel
 Entonnoir pour hachoir à viande
 Fleischwoltrichter
 Embudo para picadora de carne
 Воронка для мяса



Optional
 Tritacarne e Abbinati

ACCESSORIES
 ACCESSOIRES
 ZUBEHÖR
 ACCESORIOS
 АКЦЕССУАРИ

	Piastre Unger in acciaio inox - Unger stainless steel perforated disks Grilles Unger en acier inox - Unger Edelstahllochscheiben Placas Unger de acero inoxidable - Решетки Unger Инокс					
Mod.	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	Piastra sgrossatce 0 Large grater plate 0 Grille dégrossisseuse 0 Grob-Lochscheibe 0 Placa para desbastar 0 Решетка крупная 0	Coltelli Unger in acciaio inox Unger stainless steel knives Couteaux Unger en acier inox Unger Edelmessner Cuchillas Unger de acero inoxidable Ножи "Unger" из нержавеющей стали
	Ø mm 2-2.5	Ø mm 3-3.5-4	Ø mm 4.5-6-8	Ø mm 10-12-14-16-18-20		
8	-	-	-	-	-	-
12 (R70)						
22 (H82)						
32 (B98)						

	Piastre Enterprise in acciaio inox - Enterprise stainless steel perforated disks Grilles Enterprise en acier inox- Enterprise Edelstahllochscheiben Placas Enterprise de acero inoxidable - Решетки Enterprise Инокс					
Mod.	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	ⒸⒺ	Coltelli enterprise in acciaio inox Enterprise stainless steel knives Couteaux enterprise en acier inox Enterprise messer aus Edelstahl Cuchillas enterprise de acero inoxidable Ножи "enterprise" из нержавеющей стали	
	Ø mm 2-2.5	Ø mm 3-3.5-4	Ø mm 4.5-6-8	Ø mm 10-12-14-16-18-20		
8						
12 (R70)						
22 (H82)						
32 (B98)						

Mod.	Imbuto tritacarne - Mincer funnel - Entonnoir pour hachoir à viande Fleischwoltrichter - Embudo para picadora de carne - Воронка для мяса	
8		
12		
22		
32		

Mod.	Passapomodoro - Passaverdura Vegetable mill and Tomato Pulper Passe-Tomates et moulin à légumes Tomatenpürierer und Gemüsepassiermühle Pasador de tomate y verduras Насадка для томатов и фруктов
12	