

C/E 242X



TRITACARNE DA LABORATORIO.

- Struttura in acciaio inox, con base e ruote con freno. Tramoggia in acciaio inox di grandi dimensioni
- Bocca esterna da grande produzione smontabile per una facile e rapida pulizia in acciaio inox.
- Sistema di taglio Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti inox
- Motore trifase ventilato
- Marcia, arresto ed inversione (reverse).
- Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità...

MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE.

- Casing in stainless steel, with base and castors with brake.
- External mass production head, removable for easy cleaning activities. Made of stainless steel.
- Enterprise cutting system: 1 plate and one self-sharpening knife in stainless steel
- 3-phases ventilated motor
- Start, stop and reverse.
- Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities...

HACHOIR PROFESSIONNEL.

- Structure en acier, avec bâti et roulettes à frein. Trémie inox des grandes dimensions
- Corps extérieur haute production, démontable pour un nettoyage facile. En acier inox.
- Systèmes de coupe Enterprise: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
- Moteur triphasé ventilé
- Marche, arrêt et inversion
- Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités...

FLEISCHWOLF FÜR KLEINBETRIEBE.

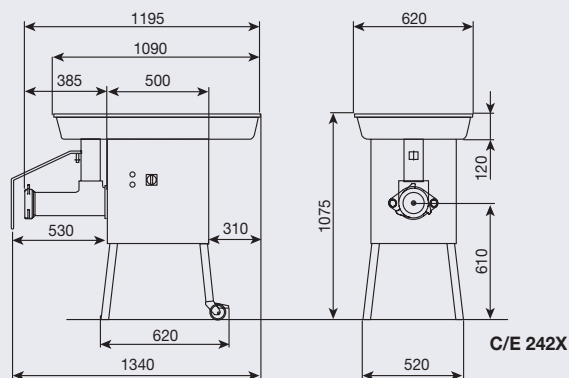
- Edelstahlkonstruktion, mit Untergestell und Rädern mit Bremse. Großer Edelstahltrichter
- Schneckengehäuse externe für große Produktion, abnehmbare Mund zum einfachen und schnellen hygiene. Erbaut in Edelstahl.
- Zuschneidesysteme Enterprise: 1 Scheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl
- Belüfteter Drehstrommotor Antrieb
- Vorwärtsgang, Stopp und Reverse.
- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemeinschaftsverpflegung...

PICADORA DE CARNE DE TALLER.

- Estructura de acero inox, con base y ruedas con freno. Tolva de acero inox de grande dimensiones
- Boca externa de alta producción desmontable para fácil y rápida higiene. Construida en acero inox.
- Sistemas de corte Enterprise: una placa y una cuchilla autoafiladora de acero inox
- Motor trifásico ventilado
- Marcha adelante, parada y marcha atrás (reversa).
- Para talleres de elaboración de la carne, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades...

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

C/E 242X		
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		42/130
Capienza tramoggia piana Flat hopper capacity Capacité tremie plane Trichter Kapazitätet-flach Capacidad tolva plana	l	83
Produzione - Output Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	1980 (33)
Potenza tritacarne - Meat mincer power - Puissance hachoir - Leistung Fleischwolf Potencia picadora de carne	kW (HP)	5,2 (7)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	120



CE Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.

Enterprise

