

TS 32E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF

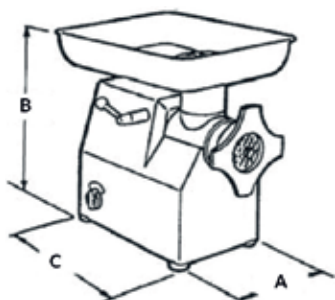


IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; gruppo di macinazione in fusione di acciaio. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel mincing unit. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé; groupe de hachage en fonte d'acier inox. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Schneidsatz aus Edelstahlguss. Ausegestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Pois Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	pounds	inches	inches	inches
TS 32E	1800 3000	120/60	>500	150lbs	10 1/2"	23 1/2"	17 1/2"