

# TRITACARNE - ABBINATO

MEAT MINCER - COMBINED  
HACHOIR A VIANDE - COMBINÉ



modello **22E • 22AE**

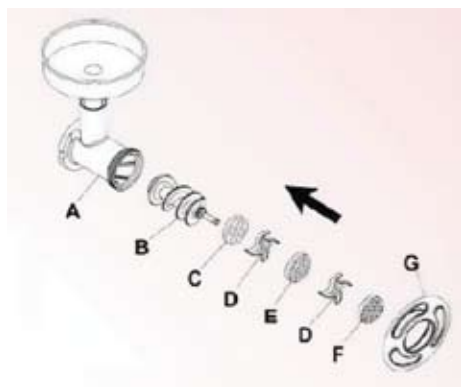




abbinato tritacarne-grattugia 22AE  
combined meat mincer-cheese grater  
combiné hachoir à viande-rape-fromage



tritacarne 22E  
meat mincer  
hachoir à viande



**SISTEMA UNGER STANDARD**

A Corpo tritacarne - B Coclea - C Piastra sgrossatrice Ø  
D Coltello - E Piastra Ø8 - F Piastra Ø4.5 - G Volantino

**STANDARD UNGER SYSTEM**

A Mincer body - B Screw - C Large grater plate Ø  
D Blade - E Plate Ø8 - F Plate Ø4.5 - G Handwheel

**SYSTÈME UNGER STANDARD**

A Corps hache-viande - B Vis spirale transporteuse  
C Grille dégrossisseuse Ø - D Couteau - E Grille Ø8 - F Grille Ø4.5 - G Volant




imbuti  
funnels  
tremies




passapomodoro mod. 22  
tomato pulper mod. 22  
passe-tomates mod. 22

## TRITACARNE 22E

 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne  $\varnothing$  56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori  $\varnothing$  6 mm) e coltello inox autoaffilante.


Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare  $\varnothing$  10mm / 20mm / 30mm.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit -  $\varnothing$  56mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate ( $\varnothing$  6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.


Accessories: drilled plates and knives -  $\varnothing$  10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

 Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage  $\varnothing$  56 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série: système enterprice avec plaque en inox (trous  $\varnothing$  6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.


Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse  $\varnothing$  10mm / 20mm / 30mm.

## ABBINATO 22AE

 Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne  $\varnothing$  56 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori  $\varnothing$  6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia.

Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia.


Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare  $\varnothing$  10mm / 20mm / 30mm.

 Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit -  $\varnothing$  56mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate ( $\varnothing$  6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

The grater part features: Polished aluminium inlet - stainless steel roller - lower protection grid - grater presser lever switch.

Options: Unger system for fine grinding (i.e.: Hot dogs) - reverse.



Accessories: drilled plates and knives  $\varnothing$  10mm / 20mm / 30mm sausage funnels.

 Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage  $\varnothing$  56 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous  $\varnothing$  6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

La partie de la râpe est caractérisée par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inférieure de protection - micro-interrupteur bras pousseur râpe.

Options: système Unger pour hachages très fins (ex : saucisses de Francfort) - inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse  $\varnothing$  10mm / 20mm / 30mm.

DATI TECNICI				
TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES				
MODELLO		tritacarne 22E	abbinato 22AE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenza</li> <li>• Power</li> <li>• Puissance</li> </ul>		HP 1,5 KW 1,1	HP 1,5 KW 1,1	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione</li> <li>• Power Supply</li> <li>• Branchement</li> </ul>		230V / 1N / 50Hz 230-400V / 3 / 50Hz	230V / 1N / 50Hz 230-400V / 3 / 50Hz	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione oraria tritacarne</li> <li>• Meat mincer hour production</li> <li>• Production par heure du hache-viande</li> </ul>	Kg/h	300	300	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione oraria grattugia</li> <li>• Grater hour production</li> <li>• Production par heure de la râpe</li> </ul>	Kg/h	-	40	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni bocca grattugia</li> <li>• Grater opening dimensions</li> <li>• Dimensions bouche rape</li> </ul>	mm	-	140 x 75	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni</li> <li>• Dimensions</li> <li>• Dimensions</li> </ul>	 mm	A 450 B 290 C 480	A 630 B 350 C 480	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso netto</li> <li>• Net weight</li> <li>• Poids net</li> </ul>	Kg	25	27	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso lordo</li> <li>• Gross weight</li> <li>• Poids brut</li> </ul>	Kg	27	30	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni imballo</li> <li>• Package dimensions</li> <li>• Dimensions extérieures</li> </ul>	 mm	A 470 B 300 C 480	A 750 B 300 C 480	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume imballo</li> <li>• Package volume</li> <li>• Volume de l'emballage</li> </ul>	m <sup>3</sup>	0,068	0,108	