

TRITACARNE - ABBINATO



MEAT MINCER - COMBINED
HACHOIR A VIANDE - COMBINÉ
EQUIPO COMBINADO PICADORA DE CARNE Y RALLADOR

modello **22EI • 22AEI • 32EI**



GAM
international

tritacarne 22EI***
meat mincer
hachoir viande
picadora de carne



abbinato tritacarne-grattugia 22AEI
combined meat mincer-cheese grater
combin hachoir viande-rape-fromage
equipo combinado picadora de carne-rayador de queso



tritacarne 32EI**
 meat mincer
 hachoir viande
 picadora de carne

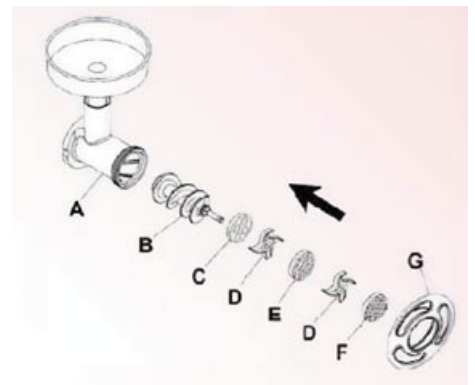


SISTEMA UNGER STANDARD
 A Corpo tritacarne - B Coclea - C Piastra sgrossatrice Ø
 D Coltello - E Piastra f18 - F Piastra f14.5 - G Volantino

STANDARD UNGER SYSTEM
 A Mincer body - B Screw - C Large grater plate Ø
 D Blade - E Plate f18 - F Plate f14.5 - G Handwheel

SYSTØME UNGER STANDARD
 A Corps hache-viande - B Vis spirale transporteuse
 C Grille d grossisseuse Ø - D Couteau - E Grille f18 - F Grille f14.5 - G Volant

SISTEMA UNGER EST NDAR
 A Cuerpo picadora de carne - B C clea - C Placa para desbastar Ø
 D Cuchilla - E Placa f18 - F Placa f14.5 - G Volante




imbuti
 funnels
 tremies
 embudos



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




TRITACARNE 22EI

 Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 56 mm - inversione di marcia - 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: wurstel).

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

 Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 56mm meat inlet - reverse - 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)

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

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

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


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

 Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble - boca para introducir la carne \varnothing 56 mm - inversión de la marcha - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir \varnothing 10mm / 20mm / 30mm.


ABBINATO 22AEI

 Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne \varnothing 56 mm - inversione di marcia - 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: wurstel).


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

 Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - \varnothing 56mm meat inlet - reverse - 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)

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

 Corps et trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox complètement amovible - bouche de hachage \varnothing 56 mm -

inversion de marche - r ducteur engrenages bain d huile - de s rie: syst me enterprice avec plaque en inox (trous ; 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

La partie de la r pe est caract ris e par: bouche en aluminium poli - rouleau en acier inox - grille inf rieuse de protection - micro-interrupteur bras pousseur r pe.

Options: syst me Unger pour hachages tr s fins (ex : saucisses de Francfort).

Accessoires: plaques perc es et couteaux - tr mies pour mettre la viande en saucisse ; 10mm / 20mm / 30mm.



Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar/rallar de acero inoxidable completamente extraible - boca para introducir la carne ; 56 mm - inversion de la marcha - reductor con engranajes en ba o de aceite - en dotacion sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ; 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafi lado.

La parte del rallador se caracteriza por: Boca de aluminio pulido - rodillo de acero inoxidable - rejilla inferior de proteccio m - microinterruptor palanca prensador rallador.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fi no (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ; 10mm / 20mm / 30mm

TRITACARNE 32EI



Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ; 76 mm - microinterruttori di sicurezza su tramoggia - inversione di marcia - riduttore con ingranaggi a bagno d olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ; 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: sistema Unger per macinati molto fi ni (es: w rstel).

Accessori: piastre forate e coltelli - imbuti per insaccare ; 20mm / 30mm.



Stainless steel body and hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ; 76mm meat inlet - safety switch on hopper - reverse - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (; 6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: Unger system for fi ne grinding (i.e.: Hot dogs)

Accessories: drilled plates and knives - ; 20mm / 30mm sausage funnels.



Corps et tr mie en acier inox - groupe de hachage en acier inox compl tement amovible - bouche de hachage ; 76 mm - micro-interrupteurs de s curit sur la tr mie - inversion de marche - r ducteur engrenages bain d huile - de s rie: syst me enterprice avec plaque en inox (trous ; 6 mm) et couteau inox aiguisement automatique.

Options: syst me Unger pour hachages tr s fins (ex: saucisses de Francfort).



Accessoires: plaques perc es et couteaux - tr mies pour mettre la viande en saucisse ; 20mm / 30mm.



Carcasa y tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable completamente extra ble - boca para introducir la carne ;76 mm - microinterruptores de seguridad en la tolva - inversi n de la marcha - reductor con engranajes en ba o de aceite - en dotaci n sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ; 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafi lado.

Opcional: Sistema Unger para picado muy fi no (Ej.: Salchicha).

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ; 20mm / 30mm.

DATI TECNICI				
TECHNICAL DATA ¥ DONNEES TECHNIQUES ¥ DATOS TECNICOS				
MODELLO		tritacarne 22EI	abbinato 22AEI	tritacarne 32EI
¥ Potenza ¥ <i>Power</i> ¥ <i>Puissance</i> ¥ <i>Potencia</i>		HP 1,5 kW 1,1	HP 1,5 kW 1,1	HP 3 kW 2,2
¥ Alimentazione ¥ <i>Power Supply</i> ¥ <i>Branchement</i> ¥ <i>Alimentaci n</i>		230V / 1N / 50Hz 230-400V / 3 / 50Hz	230V / 1N / 50Hz 230-400V / 3 / 50Hz	230V / 1N / 50Hz 230-400V / 3 / 50Hz
¥ Produzione oraria tritacarne ¥ <i>Meat mincer hour production</i> ¥ <i>Production par heure du hache-viande</i> ¥ <i>Producci n horaria de la picadora de carne</i>	Kg/h	300	300	500
¥ Produzione oraria grattugia ¥ <i>Grater hour production</i> ¥ <i>Production par heure de la r pe</i> ¥ <i>Producci n horaria de la picadora de carne</i>	Kg/h	-	40	-
¥ Dimensioni bocca grattugia ¥ <i>Grater opening dimensions</i> ¥ <i>Dimensions bouche rape</i> ¥ <i>Dimensiones boca rallador</i>	mm	-	140 x 75	-
¥ Dimensioni ¥ <i>Dimensions</i> ¥ <i>Dimensions</i> ¥ <i>Dimensiones</i>	 mm	A 420 B 300 C 500	A 450 B 430 C 450	A 520 B 320 C 550
¥ Peso netto ¥ <i>Net weight</i> ¥ <i>Poids net</i> ¥ <i>Peso neto</i>	Kg	31	38	53 (230V / 1N) 43 (230-400V / 3)
¥ Peso lordo ¥ <i>Gross weight</i> ¥ <i>Poids brut</i> ¥ <i>Peso bruto</i>	Kg	40	48	59 (230V / 1N) 49 (230-400V / 3)
¥ Dimensioni imballo ¥ <i>Package dimensions</i> ¥ <i>Dimensions ext rieures</i> ¥ <i>Dimensiones del embalaje</i>	 mm	A 570 B 420 C 680	A 770 B 520 C 580	A 570 B 420 C 680
¥ Volume imballo ¥ <i>Package volume</i> ¥ <i>Volume de l emballage</i> ¥ <i>Volumen del embalaje</i>	m ³	0,163	0,232	0,163