

TRITACARNE REFRIGERATO REFRIGERATED MEAT MINCER HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ GEKÜHLTER FLEISCHWOLF

BMR+ 22T - 32T



IT - Tritacarne refrigerati dedicati a laboratori, catene di supermercati ed ipermercati. Corpo in acciaio inox AISI 304 completamente saldato e sabbiato, pulsantiera di comando inox IP67, impianto refrigerante con Gas R134 e refrigerazione su collo, bocca e tramoggia.

EN - Refrigerated meat mincers for workshops and supermarket and hypermarket chains. Fully welded and sanded AISI 304 stainless steel body, IP67 stainless steel push-button control panel, R134 gas cooling system and refrigeration on neck, head and hopper.

FR - Hachoirs à viande réfrigérés destinés aux laboratoires, chaînes de supermarchés et hypermarchés. Corps en acier inox AISI 304, entièrement soudé et sablé, panneau de commande inox IP67, système réfrigérant avec Gaz R314 et réfrigération sur le col, bouche et trémie.

DE - Gekühlte Fleischwölfe für Zerlegungsbetriebe, Supermarktketten und Hypermärkte. Korpus aus Edelstahl AISI 304, vollständig geschweißt und gestrahlt, Tastenfeld aus Edelstahl IP67, Kühlanlage mit Gas R134 und Kühlung an Hals, Öffnung und Trichter.

	Plastra Plate Plaque Platte	Plastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Produzione oraria Output/h. Debit/h. Leistung/h.	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BMR+ 22T	22	-	banco/countertop comptoir/Tisch	350	2 / 1.5	515x390x428h	48	230-440V/50Hz
BMR+ 32T	32	-	banco/countertop comptoir/Tisch	650	3 / 2.2	637x455x447h	60	440V/50Hz