

# TRITACARNE NON REFRIGERATO NON-REFRIGERATED MEAT MINCER HACHOIR À VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ UNGEKÜHLTER FLEISCHWOLF

## BM+ 22T - 32T



IT - Tritacarne studiati per laboratori, catene di supermercati ed ipermercati. Realizzati con corpo in acciaio inox AISI 304 completamente saldato e sabbiato, dotati di pulsantiera di comando inox IP67 e motori IP55 autoventilati per uso continuo.

EN - Meat mincers designed for workshops and supermarket and hypermarket chains. Fully welded and sanded AISI 304 stainless steel body equipped with IP67 stainless steel push-button control panel and IP55 self-ventilated motors for continuous use.

FR - Hachoirs à viande conçus pour laboratoires, chaînes de supermarchés et hypermarchés. Réalisés avec corps en acier inox AISI 304, entièrement soudé et sablé, dotés d'un panneau de commande inox IP67 et moteurs IP55 auto-ventilés pour usage continu.

DE - Fleischwölfe für Zerlegungsbetriebe, Supermarktketten und Hypermärkte. Korpus aus Edelstahl AISI 304, vollständig geschweißt und gestrahlt, ausgestattet mit einem Tastenfeld aus Edelstahl IP67 und eigenbelüfteten Motoren IP55 für den Dauerbetrieb.

	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. Débit/h. Leistung/h.	Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BM+ 22T	22	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	350	2 / 1.5	512x390x428h	36	230-440V/50Hz
BM+ 32T	32	Ø mm 4,5	banco/countertop comptoir/Tisch	650	3 / 2.2	637x455x447h	50	230-440V/50Hz