

# TRITACARNE REFRIGERATO REFRIGERATED MEAT MINCER HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ GEKÜHLTER FLEISCHWOLF

## RM 22E - 32E



IT - Tritacarne professionali disponibili in versione statica e ventilata, costruiti in acciaio inox AISI 304 e dotati di refrigerazione su collo, bocca e tramoggia. Comodo accesso alle parti interne che facilita l'assistenza e vetrina superiore trasparente.

EN - Professional meat mincers available in static and ventilated versions, AISI 304 stainless steel structure and equipped with refrigeration on neck, head and hopper. Convenient access to internal parts for easier service and an upper clear display.

FR - Hachoirs professionnels disponibles en version statique et ventilée, construits en acier inox AISI 304 et dotés d'un système de réfrigération sur le col, bouche et trémie. Accès pratique aux parties internes qui facilite l'entretien et vitrine transparente supérieure.

DE - Professionelle Fleischwölfe in der statischen und belüfteten Version, aus Edelstahl AISI 304 und mit Kühlung an Hals, Öffnung und Trichter. Die inneren Bauteile sind für etwaige Wartungsarbeiten bequem zu erreichen, transparentes Schauglas oben.

	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Motore (kW) Motor (kW) Moteur (kW) Motor (kW)
RM 22E	630x350x430h	59	220-380V/50Hz	1,5
RM 32E	630x350x430h	66	220-380V/50Hz	2,5