

**new**

# C/E 842 R



## TRITACARNE REFRIGERATO DA LABORATORIO.

Per laboratori carni, supermercati e iper, comunità.

- Struttura in acciaio inox AISI 304, con ruote autofrenanti
- Bocca esterna 42/130 da grande produzione in acciaio inox AISI 304:  
Enterprise: 1 piastra e 1 coltello autoaffilanti in acciaio inox
- Gruppo di macinazione e vasca facilmente e completamente smontabili per la pulizia
- Motore con retromarcia (reverse)
- Motore:  
- standard - trifase: 400/3/50 Hz - 5,3 kW (7HP)  
- opzionale - trifase: 400/3/50 Hz - 6,7 kW (9 HP)
- Tramoggia inclinata posteriormente
- Vetrina, bocca e tramoggia raffreddate a circolazione d'aria.

## REFRIGERATED MEAT MINCER FOR PROFESSIONAL USE.

Suitable for use in meat processing centres, supermarkets and hypermarkets, communities.

- Casing in AISI 304 stainless steel, brake wheels floor standing
- 42/130 external head for mass production in AISI 304 stainless steel:  
Enterprise: 1 plate and 1 self-sharpening knife in stainless steel
- Motor with reverse
- Motor:  
- standard - threephase: 400/3/50 Hz - 5,3 kW (7HP)  
- optional - threephase: 400/3/50 Hz - 6,7 kW (9 HP)
- Cutting system and hopper easily and completely removable for cleaning purposes
- Backlifted hopper
- Air cooled Window, head and hopper.

## HACHOIR RÉFRIGÉRÉ DE LABORATOIRE.

Pour établissements de transformation des viandes, supermarchés et hypermarchés, collectivités

- Structure en acier AISI 304, sur roulettes auto-freinées
- Corps extérieur 42/130 haute production en acier inox AISI 304  
Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à affûtage automatique en acier inox
- Moteur avec inverseur de marche (reverse)
- Moteur:  
- standard - triphasé: 400/3/50 Hz - 5,3 kW (7HP)  
- optional - triphasé: 400/3/50 Hz - 6,7 kW (9 HP)
- Tremis rehaussee à l'arrière
- Groupe de hachage et bac facilement et complètement démontables pour l'entretien
- Vitrine, corps et trémie refroidis à circulation d'air.

## KÜHLWOLF FÜR KLEINBETRIEBE.

Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte, Gemein-schaftsverpflegung

- Edelstahlkonstruktion AISI 304, mit Rädern mit Bremse.
- Schneckengehäuse 42/130 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:  
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbst schärfendes Messer aus Edelstahl
- Für eine einfache und schnelle Reinigung abmontierbare Haschiergruppe und Trichter
- Motor mit Rückwärtsgang (reverse)
- Motor:  
- standard - dreiphasigen: 400/3/50 Hz - 5,3 kW (7HP)  
- optional - dreiphasigen: 400/3/50 Hz - 6,7 kW (9 HP)
- Hinten erhöhtem Fülltrichter
- Vitrine, Schneckengehäuse und Trichter mit Luftumlaufkühlung.

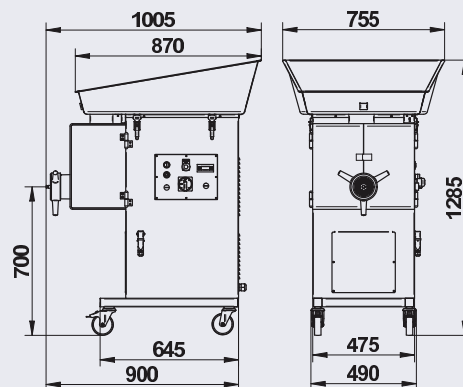
## PICADORA REFRIGERADA DE CARNE DE TALLER.

Para talleres de procesamiento de carnes, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades.

- Estructura de acero inox AISI 304, con base y ruedas autofrenantes
- Boca externa de alta producción en acero inox. AISI 304  
Enterprise: 1 placa y 1 cuchilla autoafilante de acero inox.
- Grupo de picado desmontable para una fácil limpieza
- Tolva inclinada posterior
- Motor trifásico ventilado para servicio continuo a elección
- Motor:  
- standard - trifásica: 400/3/50 Hz - 5,3 kW (7HP)  
- optional - trifásica: 400/3/50 Hz - 6,7 kW (9 HP)
- Vitrina, boca y tolva refrigeradas mediante circulación de aire.

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

|   |                  |  |
|---|------------------|--|
| Bocca - Head - Corps<br>Gehäuse - Boca  |                  | 42/130                                 |
| Capienza tramoggia - hopper<br>capacity - Capacité tremie -<br>Trichter Kapazität - Capacidad<br>tolva                  | l                | 85                                     |
| Produzione - Output - Production<br>Produktion - Producción   | kg/h<br>(kg/min) | 1700 (30)                              |
| Potenza tritacarne - Meat mincer<br>power - Puissance hachoir -<br>Leistung Fleischwolf - Potencia<br>picadora de carne | kW (HP)          | Standard: 5,3 (7)<br>Optional: 6,7 (9) |
| Alimentazione - Power supply<br>Alimentation - Versorgung -<br>Alimentación   | V./Hz            | 400/3/50                               |
| Peso netto - Net weight - Poids net<br>Nettogewicht - Peso neto   | kg               | 160                                    |



Enterprise



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.