



solo per professionisti



Machine au design raffiné et indiquée pour les applications les plus variées. Idéal pour emploi intensif dans les boucheries et supermarchés.

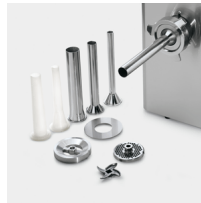
- Commandes à 24Volt IP54 avec inversion de marche (version CE).
- Moteurs puissants et ventilés, pour un travail constant.
- Réducteur hermétique en bain d'huile.
- Réducteur protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304.
- Système de fixation bouche rapide et robuste.
- Disponible avec trou d'introduction soit rond soit carré.
- Récipient pour plaques et couteaux sous la trémie.
- Nettoyage facile.
- Machine silencieuse, puissante et fiable.



Square feeding



Compartment for knives and plates



Optional stuffer kit



Optional patty former



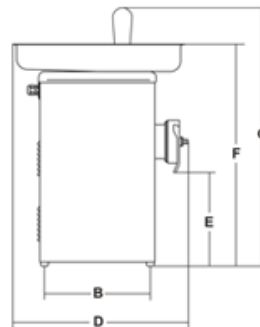
Unger Tot.



1/2 Unger



Fiche technique



Puissance	1ph watt 1100/Hp 1,5 - 3ph watt 1472/Hp 2
Alimentation	1ph/3ph
Débit/h.	kg/h. 350
Filières	mm 4,5
A	mm 250
B	mm 185
C	mm 310

D	mm 350	mm 350
E	mm 225	mm 225
F	mm 540	mm 540
G	mm 615	mm 615
Poids net	kg 31	kg 31
Dim. d'encombre emballage	mm 720x570x800	mm 720x570x800
Poids brut	kg 43	kg 43
