

## L7 V L14 V L70 L140

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per macellerie e supermercati
- Struttura in acciaio inossidabile
- Cilindro in acciaio inox 18/8 - AISI 304
- Pistone in alluminio con speciale guarnizione
- Due velocità
- Maniglia lavorazione in alluminio
- Set 3 imbuto differenti misure in abs
- Ingranaggi in acciaio
- Cremagliera in acciaio rettificato
- Viteria in acciaio inox
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment
- Ideally suited for butchery and supermarket
- Stainless steel bodywork
- 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder
- Aluminium piston supplied with a special gasket
- Double speed
- Aluminium handle
- 3 ABS funnels kit available in different sizes
- Steel gears
- Rectified steel rack
- Stainless steel bolts and screws
- CE approved
- Proudly Made in Italy

## L3 L5 L8 ECO

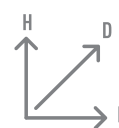
- Apparecchio per uso professionale/domestico
- Ideale per macellerie e supermercati
- Struttura portante in acciaio verniciato
- Cilindro in acciaio inox AISI 304
- Sistema brevettato per lo sfiato aria anteriore, senza l'utilizzo di valvole sul pistone
- Set 4 imbuto differenti misure in abs (15, 23, 28 e 38 mm)
- Ingranaggi in metallo per riduzione/moltiplicazione velocità (lenta per insaccare, veloce per estrarre il pistone)
- Due velocità (solo L5 e L8)
- Norme CE
- Fabbriato in Italia

- Professional equipment / domestic use
- Ideally suited for butchery and supermarket
- Painted steel support structure
- AISI 304 stainless steel cylinder
- 4 ABS funnels kit available in different sizes (15, 23, 28 e 38 mm)
- Metal gears
- Double speed (only L5 e L8)
- CE approved
- Proudly Made in Italy



INSACCATRICI INOX

INSACCATRICI ECO



### DIMENSIONE PRODOTTO

L 7 V	L 3 ECO
B. 300 cm	B. 200 cm
D. 460 cm	D. 400 cm
H. 740 cm	H. 220 cm
L 14 V	L 5 ECO
B. 350 cm	B. 230 cm
D. 480 cm	D. 590 cm
H. 900 cm	H. 240 cm
L 70	L 8 ECO
B. 230 cm	B. 335 cm
D. 800 cm	D. 670 cm
H. 240 cm	H. 245 cm
L 140	
B. 280 cm	
D. 980 cm	
H. 280 cm	

## L7V

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø156
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		7
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		20
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		24,5
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 300 D. 800 H. 350

## L14V

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø198
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		14
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		27
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		32
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 400 D. 960 H. 380

## L70

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø156
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		7
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		19
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		24
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 300 D. 800 H. 350

## L140

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø198
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		14
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		27
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		32
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 400 D. 960 H. 380

## L3 ECO

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø136
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		3
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		7,5
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		8
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 220 D. 420 H. 240

## L5 ECO

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø136
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		5
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		11
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		11,5
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 255 D. 590 H. 250

## L8 ECO

<b>Cilindro</b> <i>Cylinder (mm)</i>		ø136
<b>Capacità</b> <i>Capacity (lt)</i>		8
<b>Peso netto</b> <i>Net weight (kg)</i>		12,5
<b>Peso lordo</b> <i>Gross weight (kg)</i>		13
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>		B. 255 D. 690 H. 245

