

T122 UNGER



- Macchinario per uso professionale
- Versione ½ unger (2 piastre e 1 coltello) (0mm + 6mm)
- Versione unger totale (3 piastre e 2 coltelli) (0mm + 6mm + 10mm)
- Ideale per realizzare würstel
- Struttura in acciaio inossidabile lucidato
- Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio
- Motore asincrono ventilato con termica di protezione
- Gruppo macinazione carne: Ghisa / Acciaio Inox
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox
- Pulsante avviamento termoplastico
- Pestello in ABS
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50 - 230-400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	1,10 (1,50)
Giri/m coclea (RPM)	140
Produzione oraria (kg)	300
Bocca d'uscita (mm)	ø82
Bocca inserimento carne (mm)	ø52
Piastra in dotazione (mm)	ø 0-10-6
Gruppi di macinazione	inox / ghisa
Peso netto mono/tri fase (Kg)	26,0/24,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	29,0/27,0
Dimensioni (mm)	B. 220 D. 470 H. 440
Dimensione imballo (mm)	B. 300 D. 480 H. 520