

UNGER TI32 R PRO



- Maquinaria de uso profissional muito poderosa
 - Estrutura em chapa de aço inoxidável AISI 304 robusta, com tremonha removível equipada com microinterruptor de segurança codificado
 - Redutor hermético de banho de óleo
 - Motor ventilado assíncrono robusto de produção nacional com proteção térmica
 - Botão para partida, parada e inversão IP 65
 - Grau de proteção IP 65
 - Unidade picadora de carne em: aço inoxidável
 - Funil e bandeja coletora em aço inoxidável
 - Matrizes auto-afiáveis em aço inoxidável como padrão
 - Pilão em ABS
 - Unidade de controle eletrônico com controle de congruência sensores de segurança magnéticos
 - Controles de baixa tensão (24 volts)
 - Ventilador de refrigeração adicional
 - Reversão como padrão
- Conjunto de ensacamento (disponível a pedido)
- Normas CE
 - Fabricado na Itália

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Fonte de alimentação (Volt / Hz)	230 · 400/50
Potência (Kwatt / Hp)	2,20 (3,00)
RPM do sem-fim (RPM)	140
Produção horária (kg)	600
Bico de saída (mm)	098
Boca de inserção de carne (mm)	Ø76
Placa fornecida (mm)	Ø 0-10-6
Grupos de moagem	inoxidável
Peso líquido mono / trifásico (Kg)	52,0
Peso bruto monofásico / trifásico (Kg)	56,0
Dimensões (mm)	B. 295 D. 565 H. 550
Tamanho da embalagem (mm)	B. 420 D. 565 H. 550