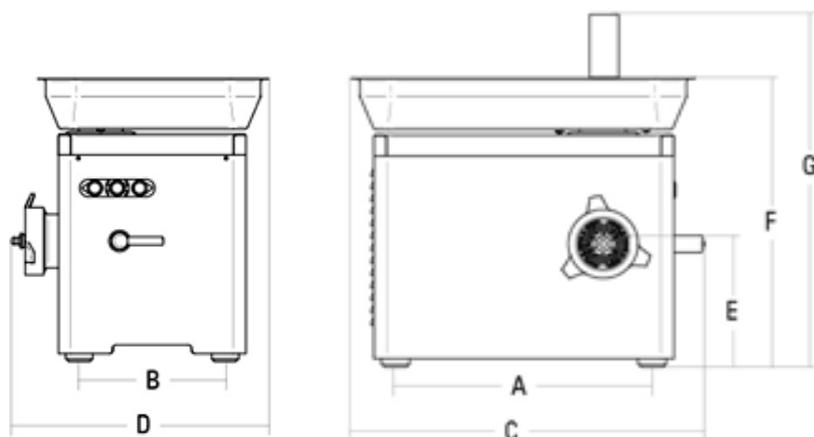


CARATTERISTICHE TECNICHE | DATA SHEET DONNÉES TECHNIQUES | TECHNISCHE DATEN

BM+ 22T - 32T

TRITACARNE NON REFRIGERATO / NON-REFRIGERATED MEAT MINCER
HACOIR À VIANDE NON RÉFRIGÉRÉ / UNGEKÜHLTER FLEISCHWOLF



	SPECIFICHE SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS TECHNISCHE MERKMALE		DIMENSIONI DIMENSIONS MASSE	
	BM+ 22T	BM+ 32T	BM+ 22T	BM+ 32T
Piastra Plate Plaque Platte	22	32	A 374 mm	A 485 mm
Piastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie Mitgelieferte platte	Ø mm 4,5	Ø mm 4,5	B 221 mm	B 285 mm
Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	banco/countertop comptoir/Tisch	banco/countertop comptoir/Tisch	C 505 mm	C 633mm
Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	350	650	D 436 mm	D 495 mm
Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	2 / 1.5	3 / 2.2	E 111 mm	E 121 mm
Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	505x436x424h mm	633x495x450h mm	F 424 mm	F 450 mm
Peso Net weight Poids net Nettoewicht	36 kg	50 kg	G 533 mm	G 557mm
Alimentazione Power source Alimentation Betriebspannung	230-440V/50Hz	230-440V/50Hz		

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni
 Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice
 Remarque: En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques sont sujettes à des possible variations
 Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen

