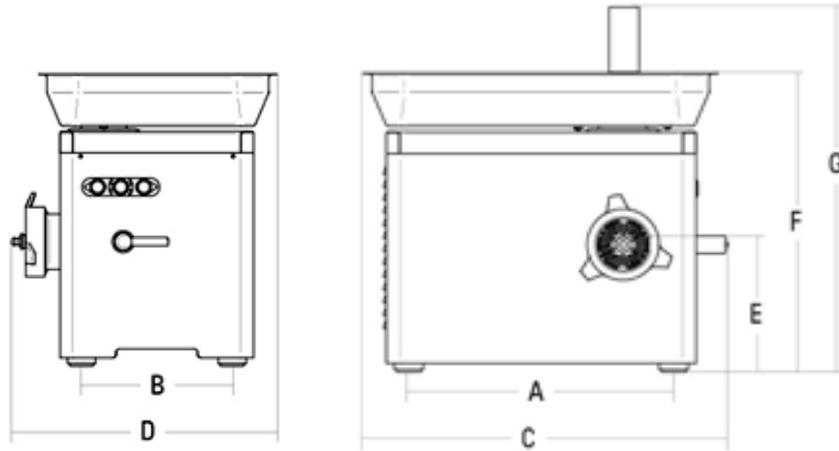


CARATTERISTICHE TECNICHE | DATA SHEET DONNÉES TECHNIQUES | TECHNISCHE DATEN

BMS 22T - 32T

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



	SPECIFICHE SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS TECHNISCHE MERKMALE		DIMENSIONI DIMENSIONS MASSE	
	BMS 22T	BMS 32T	BMS 22T	BMS 32T
Piastra Plate Plaque Platte	22	32	A 351 mm	A 401 mm
Piastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie Mitgelieferte platte	Ø mm 4,5	Ø mm 4,5	B 264 mm	B 264 mm
Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	banco/countertop comptoir/Tisch	banco/countertop comptoir/Tisch	C 500 mm	C 610 mm
Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	300	400	D 440 mm	D 465 mm
Motore (HP/kW) Motor (HP/kW) Moteur (HP/kW) Motor (HP/kW)	2 / 1.5	3 / 2.2	E 144 mm	E 110 mm
Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	500x440x445h mm	610x465x445h mm	F 445 mm	F 445 mm
Peso Net weight Poids net Nettoewicht	32 kg	39 kg	G 526 mm	G 543 mm
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

