







- IT Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox. **Bocca ingresso carne ø 52 mm** - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox auto-affilante.
- EN Polished aluminium casing and stainless steel hopper. **Meat inlet ø 52 mm** - oiled gear motor - equipped with enterprise system with stainless steel plate (holes ø 6 mm) and self-sharpening stainless steel knife.
- FR Corps en aluminium poli et trémie en acier inox. **Orifice d'entrée viande ø 52 mm**. Motoréducteur à engrenages à bain d'huile - de série, système enterprise avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.
- DE Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - **Fleischeinführöffnung ø 52 mm** - Getriebemotor mit Ölbad - ausgestattet mit Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Löcher ø 6 mm) und selbstschärfendem Edelmessers.
- ES Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. **Boca para introducir la carne ø 52 mm** - en la dotación sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
- RU Корпус из полированного алюминия с воронкой из нержавеющей стали. **Мясоприемник ø 52 мм** - Привод с масляной ванной - Система Enterprise с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

	12B
	0,75 kW (1 HP)
 1 Ph	230V/1N/50Hz
 Kg/h	100÷160 Kg/h
 mm	250 x 400 x 500(h) mm
	
 Kg	21 Kg
 Kg	23 Kg
 mm	470 x 300 x 480(h) mm
 m ³	0,068 m ³
