



■ Tritacarne

L'apparecchio ideale che vi permette di tritare la carne per preparare hamburger, salsicce e polpette.



Corpo e gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304



Tramoggia e bacinella di raccolta in acciaio inox forniti di serie



Bocca d'uscita da 70 mm o da 82 mm



Gruppo di macinazione in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Hotel / Piccole società di catering / Grande distribuzione organizzata



- **DMM12UHX:** Tritacarne con gruppo di macinazione in acciaio inox, 1/2 Unger, diametro piastra 70 mm
- Attacco tipo 12
- Velocità motore tritacarne fino a 200 giri/min
- Produttività: fino a 200-250 Kg/h



DMM12UHX



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Hotel / Piccole società di catering / Grande distribuzione organizzata



- **DMM22UX3:** Tritacarne con gruppo di macinazione in acciaio inox, diametro piastra 82 mm
- Attacco tipo 22
- Velocità motore tritacarne fino a 140 giri/min
- Produttività: fino a 350-400 Kg/h



DMM22UX3



- Robusto corpo in acciaio inox
- Processo di macinazione più efficace grazie al gruppo di macinazione Unger
- Gruppo di macinazione in acciaio inox, facilmente estraibile per la pulizia (lavabile in lavastoviglie)
- Fornito con:
 - Kit di macinazione 1/2 Unger: Ø 0mm + 6mm + 1 coltello
 - Kit di macinazione Unger completo: Ø 0mm + 10mm + 6mm + 2 coltelli
- Motore ventilato con protezione termica
- Tramoggia e bacinella di raccolta in acciaio inox forniti di serie