

# A/E22R - A/E32R



A/E 32R

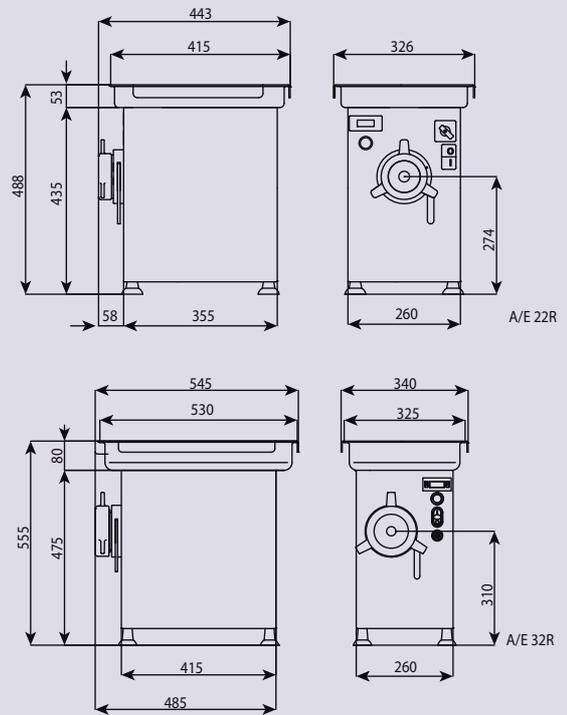
- THEKEN-FLEISCHWOLF AUS EDELSTHAL**
- Aufbau und Trichter aus Edelstahl
  - Innen Schneckegehäuse aus Edelstahl. Einfache Abmontierung zur Reinigung
  - Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser
  - Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
  - Belüfteter Motor für den Dauereinsatz. Vortwärtsgang, Stop und Rückwärtsgang

- REFRIGERATED STAINLESS STEEL COUNTER MEATMINCER**
- Stainless steel casing and feed pan
  - Stainless steel internal head, easy to clean
  - Enterprise version: 1 self sharpening plate and 1 stainless steel knife
  - Unger version: 3 pieces for 22 model (Ø 82) and 5 pieces for 32 model (Ø 98)
  - Ventilated motor, start, stop and reverse



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS -  
TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		A/E22R	A/E32R
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca		22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	250 (4,2)	450 (7,5)
Motore TF - Motor TPH - Moteur TPH - Motor DPH - Motor TF	kW (HP)	1,1 (1,5)	2,2 (3)
Potenza gruppo refrigerante - Refrigerated unit power - Puissance groupe réfrigérant - Leistung Kühlaggregat - Potencia grupo refrigerante	kW (HP)	0,19 (0,253)	0,19 (0,253)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	40 (41)	52 (53)



**WICHTIGEN EIGENHEIT**

- Aufbau und Trichter aus Edelstahl
- Innen Schneckegehäuse aus Edelstahl . Einfache Abmontierung zur Reinigung
- Enterprise Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Edelstahlmesser
- Unger Ausführung: 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Belüfteter Motor für den Dauereinsatz. Vortwärtsgang, Stop und Rückwärtsgang

**KÜHLUNG**

Das Kühlsystem ermöglicht die Fleischverarbeitung ohne Unterbrechung der Kühlkette. Die Entwicklung der Bakterienflora wird gestoppt. Geschmack, Farbe und Nährwert des Hackfleischs bleiben über lange Zeit unverändert. Der Fleischwolf kann auch mit Unterbrechungen benutzt werden, ohne dass das Schneckengehäuse zum Reinigen und Kühlen ausgebaut werden muss.

- Dichter, leiser Kompressor
- Elektronischer Thermostat
- Umweltfreundliches Kühlgas

**CE** Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.