

TRITACARNE ABBINATO TRITACARNE 12 E GRATTUGIA

Costruito interamente con materiali speciali.
Bocca, coclea e volantino in acciaio inox.
Coltello e piastra autoaffilanti.
Corpo in lega anodizzata.

MACCHINE A NORME CE

Utile per ristoranti, gastronomie, salumerie, mense, comunità, ecc.
Tritacarne 12 con bocca, coclea, e volantino in acciaio inox.
Coltello e piastra autoaffilanti.
Rullo grattugia in acciaio inox.
Corpo in lega anodizzata.

TIPO 12

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG. 116

TIPO 12

MISURE D'INGOMBRO:

LUNGHEZZA CM. 40

ALTEZZA CM. 45

LARGHEZZA CM. 20

PESO ca. KG. 20

POTENZA MOTORE HP. 1

Voltaggio trifase o monofase a richiesta.



Fig. 116

TIPO TG 12

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG. 117

TIPO TG 12

MISURE D'INGOMBRO:

LUNGHEZZA CM. 72

ALTEZZA CM. 45

LARGHEZZA CM. 32

LUNG. BOCCA GRATTUGIA CM. 14,7

LARG. BOCCA GRATTUGIA CM. 8,2

PESO ca. KG. 25

POTENZA MOTORE HP. 1

Voltaggio trifase o monofase a richiesta.



Fig. 117



Hachoir type 12

Entièrement construit avec matériaux spéciaux. Bouche hélice et frette en acier inoxydable. Couteau et plaque en système d'autoaiguïsement. Corp en alliage anodisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

| | |
|------|-----|
| FIG. | 116 |
| TYPE | 12 |

MESURES D'ENCOMBREMENT:

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| LONGUEUR - HAUTEUR - LARGEUR | CM. | 40x45x20 |
| POID | env. KG. | 20 |
| PUISSANCE DU MOTEUR | HP. | 1 |

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.

Hachoir 12 - Rape fromage

Très utile pour: charcuteries, restaurants, gastronomies, communautés etc. Hachoir 12 avec bouche, hélice, et frette en acier inoxydable. Couteau et plaque en système d'autoaiguïsement. Rouleau à raper en acier inoxydable. Corp en alliage anodisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

| | |
|------|-------|
| FIG. | 117 |
| TYPE | TG 12 |

MESURES D'ENCOMBREMENT:

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| LONGUEUR - HAUTEUR - LARGEUR | CM. | 72x45x32 |
| LONGUEUR BOUCHE RAPE FROMAGE | CM. | 14,7 |
| LARGEUR BOUCHE RAPE FROMAGE | CM. | 8,2 |
| POID | env. KG. | 25 |
| PUISSANCE DU MOTEUR | HP. | 1 |

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.



Meat Mincer type 12

Entirely made of special material. Inlet, archimedean screw and ring nut in stainless steel. Slab, blade in stainless steel rotator and self-sharpening device. Body in anodise alloy.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

| | |
|------|-----|
| FIG. | 116 |
| TYPE | 12 |

OVERALL DIMENSIONS:

| | | |
|-------------------------|----------|----------|
| LENGTH - HEIGHT - WIDTH | CM. | 40x45x20 |
| WEIGHT | abt. KG. | 20 |
| MOTOR POWER | HP. | 1 |

Three-phase or mono-phase voltage on request.

Meat Mincer 12 and cheese grater

Indicated for delicatessen, restaurants catering grocer's shop etc. Meat mincer 12 with inlet archimedean screw and ring nut in stainless steel. Slab, blade in stainless steel rotator and self-sharpening device. Stainless steel roll. Body in anodise alloy.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

| | |
|------|-------|
| FIG. | 117 |
| TYPE | TG 12 |

OVERALL DIMENSIONS:

| | | |
|------------------------------|----------|----------|
| LENGTH - HEIGHT - WIDTH | CM. | 72x45x32 |
| ORIFICE LENGTH CHEESE GRATER | CM. | 14,7 |
| ORIFICE WIDTH CHEESE GRATER | CM. | 8,2 |
| WEIGHT | abt. KG. | 25 |
| MOTOR POWER | HP. | 1 |

Three-phase or mono-phase voltage on request.



Fleischhackmaschine typ 12

Aus Sonder Materialien hergestellt. Beschickungsöffnung, Schnecke und Nutmutter aus nichtrostendem Stahl. Klinge und Platte selbstschärfend. Block aus einer Sonderlegierung mit anodischer Oxidation.

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|------|-----|
| FIG. | 116 |
| TYPE | 12 |

ABMESSUNGEN:

| | | |
|-----------------------|---------|----------|
| LÄNGE - HÖHE - BREITE | CM. | 40x45x20 |
| GEWICHT | ca. KG. | 20 |
| MOTORSTÄRKE | HP. | 1 |

Auf Wunsch für Einphasen-oder Dreiphasen-Spannung.

Fleischhackmaschine 12 und Käsereibemaschine

Nützlich für Gastronomie, Restaurants, Gemeinschafts-Küchen usw. Fleischhackmaschine 12 mit Beschickungsöffnung, Schnecke und Nutmutter aus nichtrostendem Stahl Klinge und Platte selbstschärfend. Rolle aus nichtrostendem Stahl. Block aus einer Sonderlegierung mit anodischer Oxidation.

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|------|-------|
| FIG. | 117 |
| TYPE | TG 12 |

ABMESSUNGEN:

| | | |
|-------------------------------|---------|----------|
| LÄNGE - HÖHE - BREITE | CM. | 72x45x32 |
| LÄNGE MUND KASEREIBEMASCHINE | CM. | 14,7 |
| BREITE MUND KASEREIBEMASCHINE | CM. | 8,2 |
| GEWICHT | ca. KG. | 25 |
| MOTORSTÄRKE | HP. | 1 |

Auf Wunsch für Einphasen-oder Dreiphasen-Spannung.



Picadora de carne tipo 12

Construido enteramente con materiales especiales. Boca, cóclea en acero inox. Hoja y chapa autoafilantes. Corpo en aleación anodisado.

CARACTERISTICAS TECNICAS:

| | |
|------|-----|
| FIG. | 116 |
| TIPO | 12 |

MEDIDAS:

| | | |
|-----------------------------|------------|----------|
| LONGITUD - ALTURA - ANCHURA | CM. | 40x45x20 |
| PESO | aprox. KG. | 20 |
| POTENCIA MOTOR | HP. | 1 |

Voltaje trifásico o monofásico a petición.

Picadora de carne 12 y ralladoras queso y pan

Útil para salchicherías, droguerías, restaurantes comunidades, comedores etc. Picadora 12 con boca, coclea en acero inox. Hoja y chapa autoafilantes. Rulo en acero inox. Corpo en aleación anodisado.

CARACTERISTICAS TECNICAS:

| | |
|------|-------|
| FIG. | 117 |
| TYPE | TG 12 |

MEDIDAS:

| | | |
|-----------------------------|------------|----------|
| LONGITUD - ALTURA - ANCHURA | CM. | 72x45x32 |
| LONGITUD BOCA RALLADORAS | CM. | 14,7 |
| ANCHURA BOCA RALLADORAS | CM. | 8,2 |
| PESO | aprox. KG. | 25 |
| POTENCIA MOTOR | HP. | 1 |

Voltaje trifásico o monofásico a petición.



21040 OGGIONA S. STEFANO (VA) ITALY - Via Ronchetti, 55
Tel. 0331.217.169 - 212.698 - Fax 0331.217.575
<http://www.abo.it> - e-mail: abo@abo.it - exportdepartment@abo.it

Le officine **ABO**
DISTANO 300 metri
dall'uscita del casello CAVARIA
Autostrada Milano-Varese