

Costruito interamente con materiali speciali.
Bocca, coclea, volantino in acciaio inox.
Coltello e piastra autoaffilanti.
Tramoggia in acciaio inox.
Interruttore con inversione di marcia.
Ricoperto in lamiera inox.
Possibilità di applicazione gruppo tagliatrippa e tagliaseppie.

TIPO 22 e 32 BIG

MACCHINE A NORME CE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG.	15/H	16/H
TIPO	22 BIG	32 BIG

MISURE D'INGOMBRO:

LUNGHEZZA	CM	41	50
ALTEZZA	CM	53	55
LARGHEZZA	CM	31	35
PESO	ca. KG	44	56
POTENZA MOTORE	HP	1,5	3

Voltaggio trifase o monofase a richiesta.

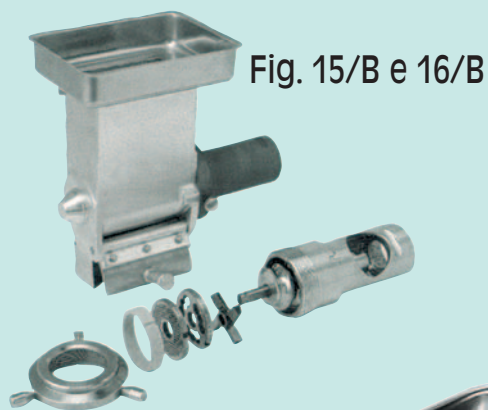


Fig. 15/B e 16/B



Fig. 15/C e 16/C



Fig. 15/H e 16/H



Hachoir type 22 et 32 big

Entièrement construit en matériaux spéciaux.
Bouche, hélice en acier inoxydable.
Couteau, plaque en système d'autoaiguisement.
Tremie en acier inoxydable.
Interrupteur avec demi-tour.
Recouvert en acier inox.
Possibilité d'application groupe pour trancher la tripe et les sèches.

A' norme **CE**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

FIG.	15/H	16/H
TYPE	22 BIG	32 BIG

MESURES D'ENCOMBREMENT:

LONGUEUR TOT.	CM	41	50
HAUTEUR TOT.	CM	53	55
LARGEUR TOT.	CM	31	35
POIDS	env. KG	44	56
Puissance du moteur	HP	1,5	3

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.



Meat mincer type 22 and 32 big

Entirely made of special materials.
Inlet, archimedean screw, in stainless steel.
Slab, blade in stainless steel rotator and selfsharpening device.
Stainless steel feed plate.
Reversible switch.
Stainless steel casing.
Mincing machine base with special apparatus for cutting tripe and cuttle-fishes.

With norms **CE**

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

FIG.	15/H	16/H
TYPE	22 BIG	32 BIG

OVERALL DIMENSIONS:

LENGTH TOT.	CM	41	50
HEIGHT TOT.	CM	53	55
WIDTH TOT.	CM	31	35
WEIGHT	abt. KG	44	56
MOTOR POWER	HP	1,5	3

Three-phase or mono-phase voltage on request.



Fleischhackmaschine typ 22 und 32 big

Aus Sondermaterialen hergestellt.
Beschickungsöffnung, Schnecke aus nichtrostendem Stahl gebaut. Klinge und Platte selbstschärfend.
Trichter aus nichtrostendem Stahl. Schalter mit Gangumschalten überdeckt mit nichtrostendem Blech.
Möglichkeit Kaldaunen- und Tintenfischschneidaggregat anzubauen.

Mit Normen **CE**

TECHNISCHE DATEN:

FIG.	15/H	16/H
TYP	22 BIG	32 BIG

ABMESSUNGEN:

LÄNGE TOT.	CM	41	50
HÖHE TOT.	CM	53	55
BREITE TOT.	CM	31	35
GEWICHT	ca. KG	44	56
MOTORSTÄRKE	HP	1,5	3

Auf Wunsch für Einphasen- oder Dreiphasen-Spannung.



Picadora de carne tipo 22 e 32 big

Construido enteramente con materiales especiales.
Boca, cóclea en acero inox.
Hoja y chapa autoafilantes.
Tolva en acero inox.
Interruptor con inversión de marcha.
Recubierto en chapa inox.
Posibilidad de aplicación al grupo cortacallos y cortasepias.

con normas **CE**

CARACTERISTICAS TECNICAS:

FIG.	15/H	16/H
TIPO	22 BIG	32 BIG

MEDIDAS:

LONGITUD TOT.	CM	41	50
ALTURA TOT.	CM	53	55
ANCHURA TOT.	CM	31	35
PESO APROX.	ca. KG	44	56
POTENCIA MOTOR	HP	1,5	3

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