

Kvarn P 22, P 32, Superstar

Rostfri kvarn perfekt för butik och restauranger.

Kapacitet P 22 - 300 kg /h.

Kapacitet P 32 - 425 kg /h.

Kapacitet Superstar - 800 kg /h.



Funktioner

- Kompakt och robust konstruktion
- Maskinkropp i rostfritt stål
- Enterprise kvarnset i aluminium som standard
- Stort rostfritt o avtagbart inlastningstråg
- Växellåda nedsänkt i oljebad
- Utrustad med kraftig 3-fasmotor
- 400V/3-fas-modell kan mala fruset kött
- Termoskyddad motor
- Säkerhetsskydd för händer vid inlastningstråg
- Maler alla typer av kött

ALTERNATIV

- 1-fas 230V motor
- Rostfritt kvarnhaus
- Unger kvarnset i rostfritt stål

Modell	P 22	P 32	Superstar
Enterprise hålskivor	82,5 mm	100 mm	100 mm
Unger hålskivor	82 mm	98 mm	98 mm
Inlastningstråg mått	310 x 410 x 55 mm	310 x 410 x 55 mm	400 x 600 x 80 mm
Spänning	400 V/ 3 fas/ 50 Hz	400 V/ 3 fas/ 50 Hz	400 V/ 3 fas/ 50 Hz
Alternativ spänning (option)	230 V/ 1 fas/ 50 Hz	400 V/ 3 fas/ 50 Hz	400 V/ 3 fas/ 50 Hz
Effekt 3-fas	1,1 kW	1,84 kW	2,57 kW
Effekt 1-fas	0,73 kW	1,47 kW	2,2 kW
Produktionskapacitet	ca 300 kg/tim.	ca 425 kg/tim.	ca 800 kg/tim.
Nettovikt	35 kg	45 kg	56 kg
Bruttovikt	40 kg	52 kg	72 kg
Emballage	600 x 350 x 520 mm	600 x 350 x 520 mm	730 x 430 x 550
Volym	0,1 m3	0,1 m3	0,17 m3