

EVO 22R - EVO 32R



EVO 32R

TRITACARNE REFRIGERATO DA BANCO IN ACCIAIO INOX

- Costruzione in acciaio Inox
- Tramoggia rimovibile in acciaio Inox
- Bocca interna, coclea e volantino in acciaio inox
- **Versione Enterprise:** 1 piastra ed un coltello in acciaio inox autoaffilanti.
- **Versione Unger:** a 3 pezzi per il 22 (Ø 82) e 5 pezzi per il 32 (Ø 98)
- Marcia arresto ed inversione con sistema NVR
- Bocca di introduzione per versione **EVO 32R** disponibile in due varianti: Ø 52, Ø 82 con micro di sicurezza
- Macinazione e refrigerazione indipendenti

REFRIGERATED STAINLESS STEEL COUNTER MEATMINCER

- Construction in stainless steel
- Stainless steel removable hopper.
- Internal head, worm, locking ring made of stainless steel
- **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)
- Start, stop and reverse with NVR system
- 2 different Feeding "neck" available for **EVO 32R** version: Ø 52, Ø 82 with safety microswitch
- Independent mincing and refrigeration systems

HACHOIRS D'ÉTAL RÉFRIGÉRÉS EN ACIER INOX

- Construction en acier inox
- Trémie amovible en acier inox
- Bouche interne, vis sans fin, écrou en acier inox
- **Versión Enterprise:** 1 plaque et 1 couteau en acier inox autoaffutants
- **Versión Unger:** a 3 pièces pour le model 22 (Ø 82) et 5 pièces pour le model 32 (Ø 98)
- Marche, arrêt et inversion avec système NVR
- Col d'introduction pour la version **EVO 32R:** Ø 52, Ø 82 avec micro de sécurité
- Hachage et réfrigération indépendants

THEKEN-FLEISCHWOLF AUS EDELSTHAL

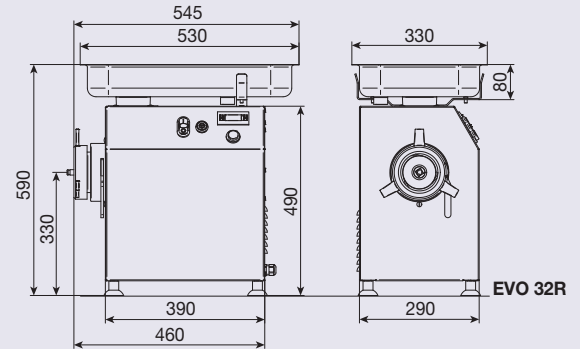
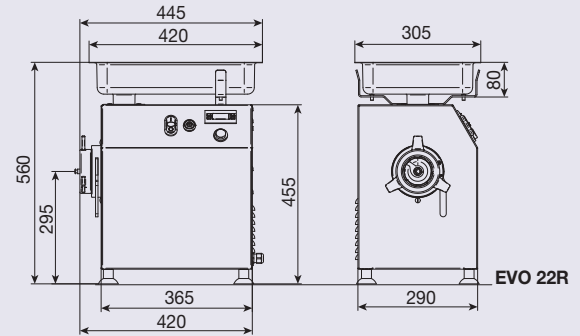
- Aufbau aus Edelstahl
- Ausziehbarer Trichter aus Edelstahl
- Aussen Schneckegehäuse, Schnecke, Verschlussring aus Edelstahl
- **Enterprise Ausfuehrung:** 1 Lochschreibe und 1 selbstschärfendes Edelmessner.
- **Unger Ausfuehrung:** 3 teilig bei der Serien 22 (Ø 82) und 5 teilig bei der Serien 32 (Ø 98)
- Start, Stop und Laufumkehr mit NVR-System
- Einführhals für die **EVO 32R** Ausfuehrung: Ø 52, Ø 82 mit Sicherheitsmikro
- Hackfleischherstellung und Kühlung unabhängig

PICADORA REFRIGERADA DE CARNE DE SOBREMESA EN ACERO INOX

- Fabricación en acero inox
- Tolla desmontable an acero inox
- Boca interna, hélice, volante an acero inox
- **Versión Enterprise:** 1 placa y 1 cuchillo autoafilantes en acero inox
- **Versión Unger:** calibre 22 (Ø 82) 3 piezas; calibre 32 (Ø 98) 5 piezas.
- Marcha adelante, parada y marcha atrás con sistema NVR
- introducción del cuello pour Version **EVO 32R:** Ø 52, Ø 82 con micro de seguridad
- Picado y refrigerado independientes.

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

	EVO 22R	EVO 32R
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	22/82	32/98
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (3,8)	430 (7,2)
motore TF - motor TPH - Motor TPH - moteur DPH - motor TF	kW (HP) 1,1 (1,5)	2,2 (3,0)
motore MF - motor SPH - Motor EPH - moteur MPH - motor MF	kW (HP) 1,1 (1,5)	1,6 (2,2)
Potenza gruppo refrigerante - Refrigerated unit power - Puissance groupe réfrigérant - Leistung Kühlaggregat - Potencia grupo refrigerante	kW (HP) 0,19 (0,25)	0,19 (0,25)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg 42	50



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.



EVO 22R



Enterprise



Unger S3



EVO 22R (Ø52 mm)
EVO 32R (Ø82 mm)

EVO 32R (Ø52 mm)

I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (07/18)