

BG+ 30F HP4 - 60F HP4 - 90F HP5 - 90F HP7

TRITACARNE MESCOLATORE / MEAT MINCER-MIXERS / HACHOIR À VIANDE MÉLANGEUR / MISCHER-FLEISCHWOLF

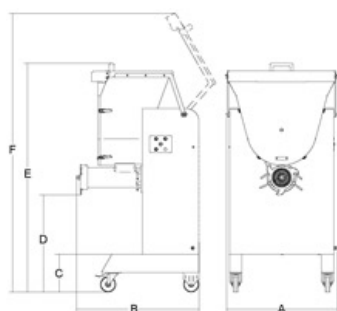


IT - La versione 30 è perfetta per negozi, catering e piccoli supermarket. Le versioni 60 e 90 sono indicate per grandi negozi e catene di supermercati. Tutti in acciaio inox AISI 304, dotati di due motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore, con comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia.

EN - Version 30 is perfect for shops, catering services and small supermarkets. The 60 and 90 versions are suitable for large shops and supermarket chains. Entire structure in AISI 304 stainless steel and equipped with two independent IP x5 motors for the meat mincer and conveyor, with IP 67 stainless steel controls with reversing device.

FR - La version 30 est parfaite pour les magasins, catering et petits supermarchés. Les versions 60 et 90 sont indiquées pour les grands magasins et chaînes de supermarchés. Entièrement en acier AISI 304, dotés de deux moteurs indépendants IP x5 pour hachoir et convoyeur, avec commandes en acier IP 67 et dispositif d'inversion de marche.

DE - Die Version 30 eignet sich perfekt für Geschäfte, Catering-Betriebe und kleine Supermärkte. Die Versionen 60 und 90 eignen sich für große Geschäfte und Supermarktketten. Alle aus Edelstahl AISI 304, ausgestattet mit zwei unabhängigen Motoren IP x5 für Fleischwolf und Mischer, Steuerungen aus Edelstahl IP 67 und Umkehrvorrichtung.



	A	B	C	D	E	F
BG+ 30F HP4	644 mm	752 mm	247 mm	589 mm	1243 mm	1447 mm
BG+ 60F HP4	670 mm	732 mm	247 mm	655 mm	1416 mm	1649 mm
BG+ 90F HP5	724 mm	805 mm	247 mm	631 mm	1489 mm	1813 mm
BG+ 90F HP7	724 mm	805 mm	247 mm	631 mm	1489 mm	1813mm

OPTIONAL
230 - 237 - 238 - 248
- 249 - 250 -

	Posizione di lavoro Working position Position de travail Arbeitsposition	Plastra in dotazione Supplied plate Plaque fournie mitgelieferte Platte	Capacità vasca (Kg-l) Tray capacity (Kg-l) Débit cuve (Kg-l) Menge (Kg-l)	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Motore tritacarne Motor meat mincer Moteur hachoir à viande Motor fleischwolf	Motore mescolatore Motor mixer Moteur mélangeur Motor mischer	Dimensioni (mm) Dimensions (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)	Peso Net weight Poids net Nettogewicht	Giri/min. Revs/min. Tours/min. Umdrehungen/min.	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung
BG+ 30F HP4	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	30 - 42	600/850	4/2,9 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	644x658x1243h	140	TC 150 / IP 30	230-440V/50Hz
BG+ 60F HP4	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	60 - 80	850/1000	4/2,9 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	670x732x1415h	160	TC 186 / IP 30	230-440V/50Hz
BG+ 90F HP5	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	90 - 120	1000/1200	5/3,68 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	724x714x1489h	191	TC 186 / IP 30	230-440V/50Hz
BG+ 90F HP7	pavimento/floor à poser/Fußboden	Ø mm 4,5	90 - 120	1000/1200	7/5,15 HP/kW	1,5/1,1 HP/kW	724x714x1489h	191	TC 186 / IP 30	230-440V/50Hz