

KJØTTKVERN - MEAT MINCER

STC 22 - STC 32

TEKNISKE DATA	- TECHNICAL DATA	
MODELL MODEL	STC 22	STC 32
Åpning i rustfritt stål <i>inox mouth</i>	22 82 HUNGER	32 98 HUNGER
Rør <i>neck</i>	Ø 56 (CE) - Ø 76 (NO CE)	Ø 56 (CE) - Ø 76 (NO CE)
Produksjon pr. time <i>production per hour</i>	kg 300	kg 600
Vekt <i>weight</i>	kg 40	kg 44
Motorkraft <i>motor power</i>	hp 1,5 - kW 1,1 enfaset / single phase hp 2 - kW 1,5 trefaset / threephase	hp 2,2 - kW 1,7 enfaset / single phase hp 3 - kW 2,2 trefaset / threephase
Elektrisk utstyr <i>electric plant</i>	lavspenningskort 24 V <i>24 V low tension card</i>	lavspenningskort 24 V <i>24 V low tension card</i>
Størrelse <i>dimensions</i>	45 x 30 x 36 cm	47 x 30 x 45 cm
Størrelse inkludert innpakning <i>packaging dimensions</i>	60 x 34 x 55 cm	60 x 34 x 55 cm
Tilleggsvalg <i>optional</i>	UNGER åpning i rustfritt stål AISI 304 m tre hullplater og to kniver <i>UNGER mouth in stainless steel AISI 304 with three plates and two knives</i> Sett for pølsestapping <i>funnels set for sausage filling</i> Rør med mikron-hals Ø 76 (bare CE) <i>chute with micron - neck Ø 76 (only CE)</i>	

KJØTTKVERNA ER ROBUST, HYGIENISK, ENKEL Å BRUKE, LETT Å RENGJØRE
Kverna er laget av en slitesterk legering som over alt er dekket av rustfritt stål.

Kjøttkverna har selv ventilerende motor. Den er utstyrt med fartsreduksjon med 4 oljesmurte gir laget av herdet stål som ligger i en oljetett girkasse. Matebrettet er laget av rustfritt stål og har også mottaksbrett i samme materiale. Hele innmaten i kverna kan frakobles med å vri på et håndtak.

Alle maskindeler rengjøres på en enkel måte med en fuktig klut.

SIKKERHETSUTSTYR:

Alt er i samsvar med europeisk og internasjonalt regelverk. Motor og kontrollmekanismer har IP 45 sikkerhetsgradering, og kjøttkverna er i samsvar med EU regler for sikkerhet ved ileyg i maskinen. Det elektriske utstyret har KLASSE 1.

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO CLEAN AND USE:

Structured in cast alloy covered entirely in stainless steel. Self-ventilated motor. Speed reducer with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase. Stainless steel feedbox and meat pick-up tray. With the simple turning of a lever the mincing set is disengaged. All the machine parts can be easily cleaned with a damp cloth.

SAFETY DEVICES:

They comply with the European and international regulations. Motor and controls with IP 45 protection grade, equipped with reversers EEC regulation meat entrance head. Class 1 electrical equipment.

Markedsnett AS

Schweigaardsgt. 34 A, 0191 Oslo
tel. +47 22 17 60 60, fax. +47 22 17 67 47

www.mnett.no, post@mnett.no