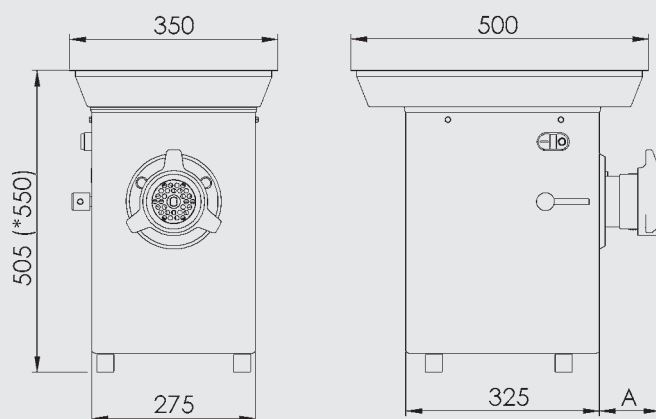


P-22 / 82
P-32 / 98

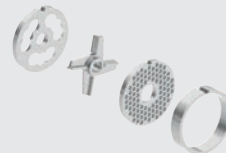




ENTERPRISE (P-22/32)



UNGER (P-82/98)



MOD.	A	Kg.	1 Ph II	H.P. Cv.	3 Ph III	Ø mm.	Kg / h
P-22	85	38	1	/	2	82,5	250/300
P-82	100	39	1	/	2	82	250/300
P-32	115	39	-	/	2	100	400/450
P-98	130	40	-	/	2	98	400/450

- Mincer constructed of stainless steel 18/8.
- Single phase motor 230V. or three phase 230/400V. with cooling fan, maintaining a low operating temperature.
- P-22/32 with Bowl Group entirely of stainless steel or Worm housing and Nut in anodized aluminium, with ENTERPRISE system.
- P-82/98 with Bowl Group entirely of stainless steel, with UNGER system.
- Bowl Group easily removable for cleaning purposes.

- Picadora integrada de acero inoxidable 18/8.
- Motor monofásico 230V. o trifásico 230/400V. con ventilación forzada periférica, manteniendo una temperatura baja de funcionamiento.
- P-22/32 con Grupo Boca totalmente en acero inoxidable o Boca y Tuerca en aluminio anodizado, con sistema ENTERPRISE.
- P-82/98 con Grupo Boca totalmente en acero inoxidable, con sistema UNGER.
- Boca fácilmente desmontable para su limpieza.

- Hachoir de fabrication en acier inoxydable 18/8.
- Moteur monophasé 230V. ou triphasé 230/400V. avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement.
- P-22/32 avec Groupe de Corp, Vis et Vis sans fin en acier inoxydable ou Corp et Vis en aluminium anodisé, avec système ENTERPRISE.
- P-82/98 avec Groupe de Corp, Vis et Vis sans fin en acier inoxydable, avec système UNGER.
- Le corps est facilement démontable pour le nettoyage.

- Fleischwolf aus rostfreiem Stahl 18/8.
- Einphasenmotor 230V. oder Dreiphasenmotor 230/400V. mit Peripherie-Durchgangsbelfügung, um eine niedrige Temperatur während des Betriebes beizubehalten.
- P-22/32 mit kpl. Schüssel, vollständig aus rostfreiem Stahl oder Ausgang und Mutter aus eloxiertem Aluminium, mit ENTERPRISE System.
- P-82/98 mit kpl. Schüssel vollständig aus rostfreiem Stahl, mit UNGER System.
- Kpl. Schüssel zur Reinigung leicht abnehmbar.



Distributor / Revendeur / Distribuidor / Austeiler

BRAHER INTERNACIONAL, S.A.

OFFICES / BUREAUX
OFICINAS / BÜROS

FACTORY / USINE
FÁBRICA / FABRIK

Carlos I, 14-1° C

☎ +34-943 465 400*

☎ +34-943 592 111

Fax: +34-943 468 947

Fax: +34-943 592 508

Aptdo. 382 – 20080 SAN SEBASTIAN (SPAIN)

e-mail: braher@braher.com

www.braher.com

BRAHER reserves the right to make any modification without prior notice. BRAHER se réserve le droit de toute modification sans préavis.
BRAHER se reserva el derecho de modificación sin previo aviso. BRAHER behält sich das Änderungsrecht ohne vorherige Mitteilung vor.