

INSACCATRICI LT 7 - LT 14

INSACCATRICI LT7 - LT14

I 

Estremamente robuste, facili da maneggiare e utilizzare, le insaccatrici manuali in quattro modelli da 7 - 14 lt orizzontali e verticali, fornite con tre diversi imbuto, rappresentano veramente il meglio per la preparazione di salsicce di tutte le specie. Il cilindro in acciaio inox 18/8 AISI 304, il pistone di alluminio per alimenti con speciale guarnizione, la solida cremagliera di acciaio rettificato, gli ingranaggi di precisione e la scrupolosa lavorazione di tutti i particolari meccanici assicurano un funzionamento perfetto, il massimo del rendimento ed una durata lunghissima. Le insaccatrici dispongono di due velocità e tre imbuto intercambiabili in dotazione per diversi tipi di insaccati.

ENSACHEUSES LT7 - LT14

F 

Extrêmement solides, faciles à manier et utiliser, les ensacheuses manuelles en 4 modèles de 7 - 14 lt horizontales et verticales, munies de trois entonnoirs différents, représentent vraiment la solution optimale pour la préparation des saucisses de toute espèce. Le cylindre en acier inoxydable 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour les aliments avec une garniture spéciale, la crémaillère en acier rectifié, les engrenages de précision et le processus scrupuleux de tous les détails mécaniques assurent un fonctionnement parfait, une meilleure performance et une durée très longue. Les ensacheuses disposent de deux vitesses et trois entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons.

SAUSAGE FILLERS LT7 - LT14

GB 

Exceptionally strong, very easy to be handled and operated, the four models by-hand sausage fillers, size 7 - 14 liters vertical or horizontal, equipped with three funnels, are really the best for stuffing any kind of sausage. The 18/8 AISI 304 stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working, the maximum efficiency and long life. The sausage fillers have two gears and they are equipped with three changeable funnels for different kinds of sausages.

ШПРИЦЫ ДЛЯ НАБИВКИ ФАРША LT7 - LT14

RUS 

Обладающие чрезвычайной прочностью, простые в обращении и пользовании, ручные шприцы для набивки фарша четырех моделей от 7 до 14 л горизонтальные и вертикальные, поставляемые с тремя различными воронками, на самом деле, представляют лучшие изделия для приготовления колбас всех типов. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, поршень из алюминия для пищевых продуктов со специальной прокладкой, прочная зубчатая передача из отшлифованной стали, точные зубчатые передачи и тщательная обработка всех механических деталей гарантируют идеальную работу, максимальную производительность и долгий срок службы. Шприцы работают на двух скоростях, к ним прилагаются сменные воронки для различных видов колбасных изделий.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ORIZZONTALE / HORIZONTAL / HORIZONTAL / ГОРИЗОНТАЛЬНЫЙ		VERTICALE / VERTICAL / VERTICAL / ВЕРТИКАЛЬНЫЙ	
Capacità / Capacity / Capacité / Вместимость	7 lt - 6 kg	14 lt - 13 kg	7 lt - 6 kg	14 lt - 13 kg
Velocità / Speed / Vitesse / Скорость	2	2	2	2
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	600 x 235 x 192h mm	770 x 272 x 220h mm	300 x 300 x 710h mm	350 x 350 x 875h mm
Dimensione imballo / Packaging dimension / Dimensions emballage / Размеры упаковки	800 x 300 x 350h mm	960 x 400 x 380h mm	800 x 300 x 350h mm	960 x 400 x 380h mm
Peso Netto / Net Weight / Poids net / Вес	19 kg	27 kg	20 kg	27 kg
Peso Lordo / Gross Weight / Poids brut / Общий вес	24 kg	32 kg	24,5 kg	32 kg
Volume / Packaged volume / Volume de l'emballage / Объем упаковки	0,09 m ³	0,115 m ³	0,09 m ³	0,115 m ³

SAUSAGE FILLERS LT 7 - LT 14



MODELLO VERTICALE
VERTICAL MODEL
MODELE VERTICAL
ВЕРТИКАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ



MODELLO ORIZZONTALE
HORIZONTAL MODEL
MODELE HORIZONTAL
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ

	A	B	C
IN / 7-0	192 mm	600 mm	235 mm
IN / 14-0	220 mm	770 mm	272 mm

	A	B	C
IN / 7-0	710 mm	300 mm	300 mm
IN / 14-0	875 mm	350 mm	350 mm

