

Over 80 countries

Since 1971



PM-70 / PM-12



PC-82 / PC-22
PC-82A / PC-22A



PC-98 / PC-32



PM-114L
PM-98L / PM-32L



mm	A	B	C	D	E	F	G
PM-70/PM-12	410	175	270	455	210	410	310
PC-82/PC-22	414	155	414	494	310	424	310
PC-98/PC-32	609(650*)	104	537	736(769*)	337	553(577*)	410(530*)
PM-98L/PM-32L	720(840*)	540	500	900	410	995	460(535*)
PM-114	605(720*)	100	370	750	280	570	405(470*)
PM-114L	840	520	500	950	410	1010	535

*Bandeja Gigante / Giant Tray / Reisen-einfüllschale / Tramoggia gigante / Grand Bac.

CARACTERISTICAS TECNICAS - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTICHE TECNICHE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	PM-70 PM-12	PC-82/PC-82A PC-22/PC-22A	PC-98 PC-32	PM-98L PM-32L	PM-114	PM-114L
Motors - Motors - Motoren - Motore - Moteurs:						
III, 230-400V, 50Hz (220-380V, 60Hz)	1/0,74	1,5/1,1	3-5 /2,2-3,7	3-5 / 2,2-3,7	5 / 3,7	5/3,7
II, 230V, 50 Hz (220V, 60 Hz)	1/0,74	1,5/1,1	3/2,2	3 / 2,2	-	-
Producción - Yield - Leistung - Produzione - Débit:						
Peso Neto - Net Weight - Netto Gewicht - Peso Netto - Poids net:	±170	±350	±800	±700	±1000	±1000
	20	34	58	85	74	106



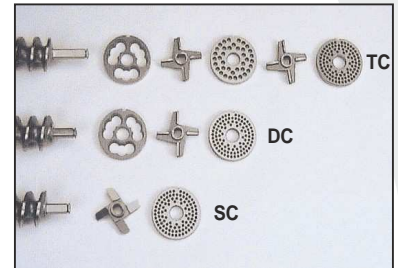
PM-114



PC-22 (ENTERPRISE)



ENTERPRISE



UNGER

SC* = Simple Corte / Simple Cut / Einfach-Schnitt / Taglio semplice / Simple Coupe
 DC* = Doble Corte / Double Cut / Doppel-Schnitt / Doppio Taglio / Double Coupe
 TC* = Triple Corte / Triple Cut / Dreifach-Schnitt / Tripla Taglio / Triple Coupe

PICADORAS DE CARNE	MEAT MINCERS - MEAT GRINDERS	FLEISCHWÖLFE	TRITACARNI	HACHOIRS
<p>Sistemas de corte UNGER (70, 82, 98 y 114) y ENTERPRISE (12,22, 32).</p> <p>Congrupoboca exterior: evita la transmisión de calor a la carne y es muy fácil de desmontar para su limpieza e higiene.</p> <p>Transmisiones por engranajes bañados en aceite y muy silenciosas (PM-70/12 transmisión por correa dentada).</p> <p>Pican toda clase de carnes, blandas o duras.</p> <p>Salida uniforme y continua de la carne por la boca.</p> <p>Construcción: totalmente en acero inox (PC-82A/PC-22A: boca en aluminio).</p>	<p>Cutting Systems: UNGER (70, 82, 98, 114) and ENTERPRISE (12,22, 32).</p> <p>With external mincing head assembly to prevent heat transfer from the motor. Easy to dismantle for cleaning and hygiene.</p> <p>Transmission: gear driven in an oil bath for silent running (PM-70/12 is driven by means of a toothed belt).</p> <p>Mincers all kind of meats.</p> <p>The mince produced is of an even and uniform texture.</p> <p>Construction: Completely made of stainless steel (PC-82A/PC-22A: mincing head in aluminium).</p>	<p>Schneidsystem UNGER (70, 82, 98 und 114) und ENTERPRISE (12,22,32).</p> <p>Aufgesetztes Mundstück: verhindert Wärmeübertragung und ist zur Reinigung einfach abnehmbar.</p> <p>In Öl gelagerte Übersetzung.</p> <p>Sehr leise (PM-70/12 mit Keilriemen-Übertragung)</p> <p>Für alle Fleischarten geeignet (weich u. hart).</p> <p>Erzielt eine gleichförmige Fleischmasse.</p> <p>Konstruktion: komplett aus rostfreiem Edelstahl (PC-82A/PC-22A: aus Aluminium. Körper und Schnecke aus Edelstahl).</p>	<p>Sistemi di taglio UNGER (70, 82, 98 e 114) e ENTERPRISE (12, 22, 32).</p> <p>Con gruppo bocca esterna: evita la trasmissione di calore alla carne ed è molto facile da smontare per la sua pulizia e igiene.</p> <p>Trasmissione ad ingranaggi bagnati in olio molto silenziosa (PM-70/12 trasmissione per nastro dentato).</p> <p>Trita tutti i generi di carne, morbide e dure.</p> <p>Uscita della massa per la bocca uniforme e continua.</p> <p>Costruzione: in acciaio inox. (PC-82A/PC-22A: bocca in alluminio).</p>	<p>Système de coupe UNGER (70, 82, 98, 114) et ENTERPRISE (12, 22, 32).</p> <p>Avec groupe bouche extérieure: évite la transmission de chaleur à la viande et est très facile à démonter pour son nettoyage et hygiène.</p> <p>Entraînement a pignon en bain d'huile très silencieux (PM-70/12 par courroie dentée).</p> <p>Hache toutes sortes de viandes, tendres et dures.</p> <p>Sortie uniforme et continue de la masse par la bouche.</p> <p>Construction en acier inox. (PC-82A/PC-22A: groupe bouche en aluminium).</p>
<p>OPCIONES:</p> <p>Bandejas Gigantes de gran capacidad (ver cuadro arriba).</p> <p>Protector placas (para placas con agujeros de ≥8mm).</p>	<p>OPTIONS:</p> <p>Giant tray (see above table).</p> <p>Finger Guard when using plates of 8mm or larger in all models.</p>	<p>OPTIONEN:</p> <p>Riesen-Einfüllschale mit grosser Kapazität (s. Tabelle) Schutz für Scheiben (bei Loch-scheiben > 8 mm).</p>	<p>OPZIONI:</p> <p>Vassoi Giganti (vedi quadro in alto).</p> <p>Protettore piastre (per piastre dal foro di ≥8mm).</p>	<p>OPTIONS:</p> <p>Grand bac (voir tableau en haut).</p> <p>Protecteur plaques (d'utilisation obligatoire pour plaques de 8mm).</p>

