



Versioni con elevatore: C/E 900E-RE.

I modelli C/E 900 e C/E 900R sono realizzati anche nella versione con sistema di carico della vasca tramite elevatore meccanico di "vagonetti". L'elevatore solleva il "vagonetto" e ribalta il carico di carne o tritato dentro la vasca del tritacarne. Il ciclo si svolge in modo automatico; un solo operatore è in grado di svolgere il lavoro con la massima efficienza. Per le loro caratteristiche di efficienza i modelli con elevatore sono particolarmente indicati dove si richiede forte produttività e flessibilità operativa.

A richiesta

- Vagonetti da 95 litri per le versioni con elevatore

Versions with elevator: C/E 900E-RE.

Models C/E 900 and C/E 900R are also produced in the version with the system for pan loading by mechanical elevator with "containers". The elevator lifts the "container" and empties the contents of meat or minced meat inside the mincer pan. Just one operator is capable of carrying out the work with maximum efficiency. Because of their efficiency characteristics, the models with elevator are particularly suitable in those places where great productivity and operating flexibility are required.

On request

- 95 litre containers for the versions with elevator

Versions à élévateur: C/E 900E-RE.

Les modèles C/E 900 et C/E 900R sont réalisés également dans la version avec système de chargement de la cuve par élévateur mécanique de "wagonnets". L'élévateur soulève le "wagonnet" et retourne le chargement de viande ou de viande hachée à l'intérieur de la cuve du hachoir. Un seul opérateur est en mesure d'effectuer le travail avec le maximum d'efficacité. De par leurs caractéristiques d'efficacité, les modèles dotés d'un élévateur sont particulièrement indiqués lorsque l'on a besoin d'une forte productivité et d'une grande souplesse de fonctionnement.

Sur demande

- Wagonnets de 95 litres pour les versions à élévateur

Ausführung mit Elevator: C/E 900E-RE.

Die Modelle C/E 900 und C/E 900R werden auch in der Version mit automatischer Beschickung der Wanne mittels mechanischem Elevator, bestehend aus "Wagons", ausgeführt. Der Elevator hebt die "Wagons" und gibt die Fleischbeziehungsweise Hackladung in die Wanne des Fleischwolfes. Personal- und Zeitaufwand werden reduziert, ein einzelner Bediener ist in der Lage, die Arbeit bei maximaler Ausbringung durchzuführen. Aufgrund ihrer Effizienzigenschaften sind die Modelle mit Elevator besonders da angezeigt, wo hohe Produktivität und Einsatzflexibilität gefordert sind.

Auf Anfrage

- "Wagons" mit 95 Liter Fassungsvermögen für die Ausführungen mit Elevator

Versiones con elevador: C/E 900E-RE.

Los modelos C/E 900 y C/E 900R también están disponibles con sistema de carga de la cuba mediante elevador mecánico de "cangilones". El elevador levanta el "cangilón" y vuelca la carga de carne o carne picada dentro de la cuba de la picadora. Un solo operador puede realizar el trabajo con la máxima eficiencia. Por su eficiencia, los modelos con elevador son particularmente indicados cuando se requiere una elevada productividad y flexibilidad operativa.

Bajo pedido

- Cangilones de 95 litros para las versiones con elevador