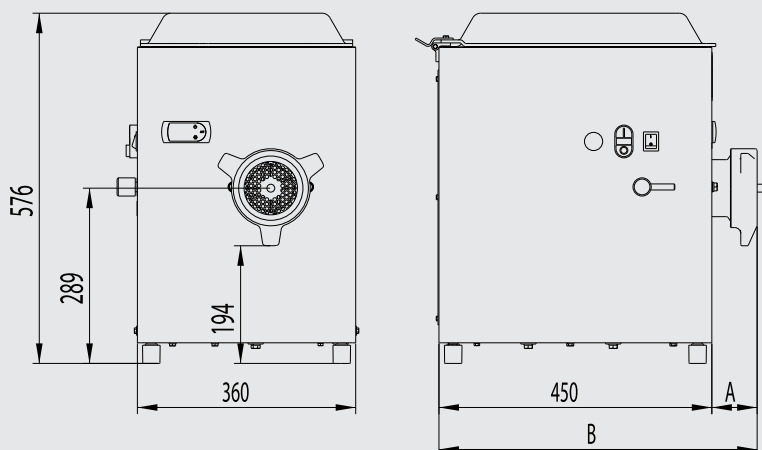
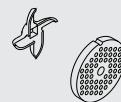
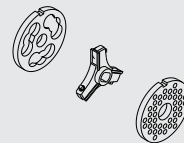




ENTERPRISE (PR 32)



UNGER (PR 98)



MOD	A	B	KG	3 Ph / III H.P. / C.V.	Ø mm.	Kg/ h.
PR - 32	75	525	65	3	100	400 / 450
PR - 98	106	556	65	3	98	400 / 450



- Mincer constructed of stainless steel 18/8
- Three phase motor 230 /400 V, with cooling fan, maintaining a low operating temperature.
- Bowl group entirely of stainless steel with ENTERPRISE system (PR-32) and UNGER system (PR-98).
- Bowl group easily removable for cleaning purposes.
- Option: Reverse rotation.

COOLING:

- It is equipped with a cooling system with an electronic thermostat which keeps the product between 0° and 5° C.
- Easy access to internal parts for a fast assistance.
- Cooling gas R134A with a charge of 110 gr.
- Cooling circuit installed in the tray (5 sides) protected with a transparent cover, hole of the tray and bowl group.

- Hachoir de fabrication en acier inoxydable 18/8.
- Moteur triphasé 230 /400 V, avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement.
- Groupe de corp complètement en acier inoxydable avec système ENTERPRISE (PR-32) et système UNGER (PR-98).
- Groupe de corp est facilement démontable pour le nettoyage
- Option: Double sens de rotation.

REFRIGÉRATION:

- Il est équipé avec un système de réfrigération avec thermostat électronique qui permet la conservation du produit pendant 0° et 5° C.
- Accès facile à l'intérieur pour une vite assistance.
- Gaz réfrigérant R 134A avec une charge du 110 gr.
- Circuit de réfrigération équipé dans la trémie (5 cotés) protégé par une couverture transparent, gorge de la trémie et groupe de corp.

- Picadora integrada de acero inoxidable 18/8.
- Motor trifásico 230 /400 V, con ventilación forzada periférica, manteniendo una temperatura baja de funcionamiento.
- Grupo boca totalmente en acero inoxidable con sistema ENTERPRISE (PR 32) y sistema UNGER (PR 98)
- Grupo boca fácilmente desmontable para su limpieza.
- Opción: Inversor de giro.

REFRIGERACIÓN:

- Está equipada con un sistema de refrigeración con termostato electrónico que permite conservar el producto entre 0° y 5° C.
- Fácil acceso a las partes internas para una rápida asistencia.
- Gas refrigerante R134A con una carga de 110 gr.
- Circuito de refrigeración instalado en la bandeja (5 lados) protegido con una cubierta transparente, cuello de la bandeja y grupo boca.

Distributor / Revendeur / Distribuidor



BRAHER INTERNACIONAL, S.A.

OFFICES / BUREAUX
OFICINAS

FACTORY / USINE
FÁBRICA

Carlos I, 14-1° C

☎ +34-943 465 400*

Fax: +34-943 468 947

Aptdo. 382 – 20080 SAN SEBASTIAN (SPAIN)

e-mail: braher@braher.com

☎ +34-943 592 111

Fax: +34-943 592 508

www.braher.com

PR-32 / 98

