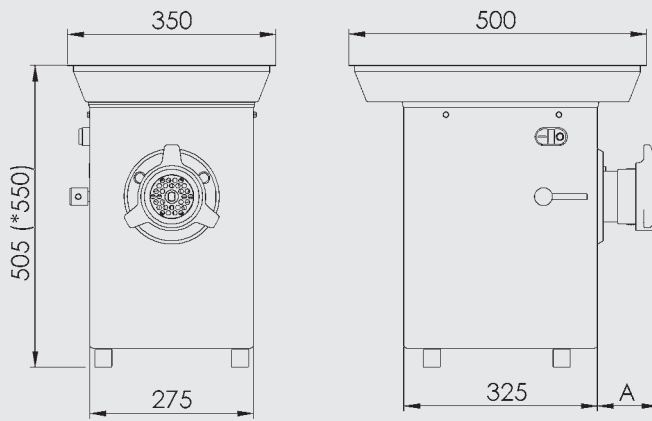


P-22 / 82
P-32 / 98





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 pé riphé rique forcé e assurant une tempé rature 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 systé me ENTERPRISE.
- P-82/98 avec Groupe de Corp, Vis et Vis sans fin en acier inoxydable, avec systé me UNGER.
- Le corps est facilement dé montable pour le nettoyage.

- Fleischwolf aus rostfreiem Stahl 18/8.
- Einphasenmotor 230V. oder Dreiphasenmotor 230/400V. mit Peripherie-Durchgangsbelüftung, 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)

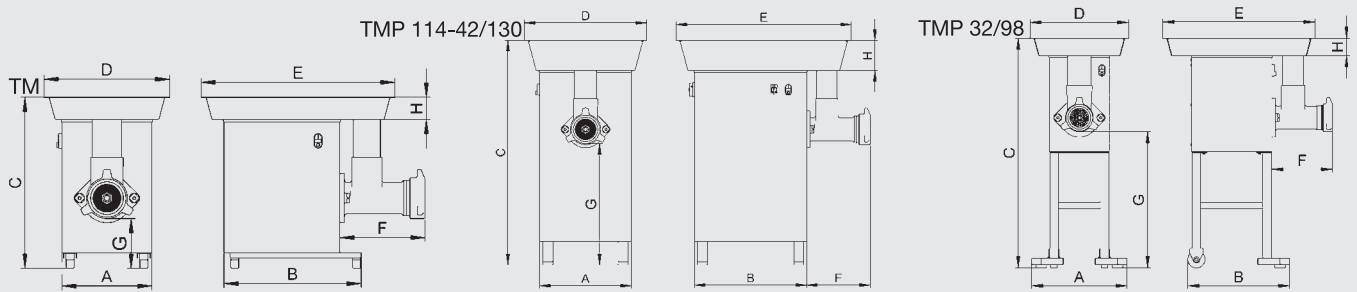
e-mail: braher@braher.com

www.braher.com

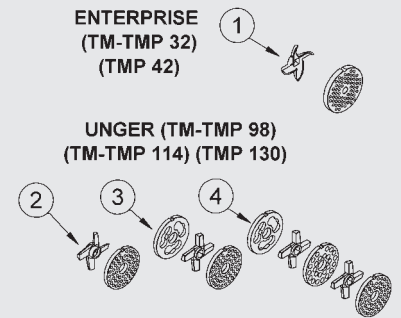
BRAHER reserves the right to make any modification without prior notice. BRAHER se réserve le droit de toute modification sans préavis. BRAHER se reserva el derecho de modificación sin previo aviso. BRAHER behält sich das Änderungsrecht ohne vorherige Mitteilung vor.

TM / TMP 32-98
TM / TMP 114
TMP 42-130





MOD.	A	B	C	D	E	F	G	H	Kg.	C.V./HP.		Ø mm.	Kg / h
										II 1Ph	III 3Ph		
TM 32	280	450	580	410	610	254	120	77	80	3	3	100	750
TM 98						282						98	
TM 114	330	505	625	460	710	310	150	82	93	-	5,5	114	1.100
TMP 32	445	475	1100	600	860	254	570	150	115	3	3	100	750
TMP 98						282						98	
TMP 114	450	550				310	560		121	-	5,5	114	1.100
TMP 42	540	640	1315	670	985	350	695	150	160	-	7,5	130	1.500
TMP 130						390							



TM with reverse rotation / TMP avec double sens de rotation.
TMP con inversor de marcha / TMP mit Rücklauf.

- Mincer constructed of stainless steel 18/8.
- Crown drive transmission.
- Bowl Group entirely of stainless steel. ENTERPRISE (1) in TM-TMP 32 and TMP 42 models. UNGER simple cut (2) UNGER double cut (3) and UNGER triple cut (4) in TM-TMP 98/114 and TMP 130 models.
- Bowl Group easily removable for cleaning purposes.
- High capacity tray.
- Option: Reverse rotation.
- Option TM: 20L or 60L tray.

- Hachoir de fabrication en acier inoxydable 18/8.
- Transmission par engrenages (couronne-vis sans fin).
- Groupe de corps, Vis et Vis sans fin en acier inoxydable. Avec système ENTERPRISE (1) dans les modèles TM-TMP 32 et TMP 42. UNGER simple coupe (2) UNGER double coupe (3) et UNGER triple coupe (4) dans les modèles TM-TMP 98/114 et TMP 130.
- Le corps est facilement démontable pour le nettoyage.
- Trémie de grande capacité.
- Option: Double sens de rotation.
- Option TM: Trémie de 20L ou 60L.

- Picadora integrada de acero inoxidable 18/8.
- Transmisión por engranajes.
- Grupo boca totalmente en acero inoxidable. Disponible con los siguientes sistemas de corte: ENTERPRISE (1) en los modelos TM-TMP 32 y TMP42. UNGER simple corte (2) UNGER doble corte (3) y UNGER triple corte (4) en los modelos TM-TMP 98/114 y TMP 130.
- Grupo Boca exterior fácilmente desmontable para su limpieza.
- Bandeja de gran capacidad.
- Opción: Inversor de giro.
- Opción TM: Bandeja de 20L o 60L.

- Fleischwolf aus rostfreiem Stahl 18/8.
- Übertragung mittels Schnecken-zahnkranz.
- Schneckengehäuse komplett aus Edelstahl verfügbar mit System ENTERPRISE (1) für das Modell TM-TMP 32 und TMP 42, UNGER Schneidesatz (2) UNGER auch Doppel (3) oder UNGER 3-fach Schneidesatz (4) für die Modelle TM-TMP 98/114 und TMP 130.
- Schneckengehäuse zur einfachen Reinigung abnehmbar.
- Große Auffangwanne.
- Option: Rücklauf.
- Option TM: 20L oder 60L Auffangwanne.

Distribuidor / Revendeur /
Distribuidor / Austeiler



BRAHER INTERNACIONAL, S.A.

OFICES / 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