



# OPTIONAL E ACCESSORI

## tritacarne e abbinati 32 - 22 - 12

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

OPTIONS AND ACCESSORIES  
OPTIONS ET ACCESSOIRES  
OPTIONALS UND ZUBEHÖR  
OPCIONAL Y ACCESORIOS



Hosteleria10.com

Productos para Hostelería y Comercio

### SISTEMA UNGER STANDARD

A Corpo tritacarne - B Coclea - C Piastra sgrossatrice 0  
D Coltello - E Piastra Ø8 - F Piastra Ø4.5 - G Volantino

### STANDARD UNGER SYSTEM

A Mincer body - B Screw - C Large grater plate 0  
D Blade - E Plate Ø8 - F Plate Ø4.5 - G Handwheel

### SYSTÈME UNGER STANDARD

A Corps hache-viande - B Vis spirale transporteuse  
C Grille dégrossisseuse 0 - D Couteau - E Grille Ø8 - F Grille Ø4.5 - G Volant

### STANDARD UNGERSYSTEM

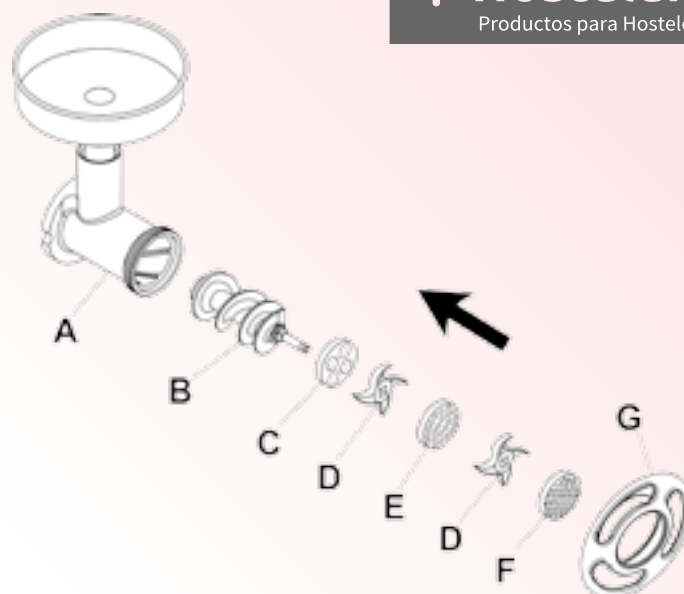
A Fleischwolfkörper - B Schnecke - C Grob-Lochscheibe 0  
D Messer - E Lochscheibe Ø8 - F Lochscheibe Ø4.5 - G Handrad

### SISTEMA UNGER ESTÁNDAR

A Cuerpo picadora de carne - B Cóclea - C Placa para desbastar 0  
D Cuchilla - E Placa Ø8 - F Placa Ø4.5 - G Volante

### СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА UNGER

A Корпус мясорубки - B Шнек - C Подрезная решетка 0  
D Нож - E Решетка Ø8 - F Решетка Ø4.5 - G Маховичок



IMBUTI  
FUNNELS  
TREMIES  
TRICHTER  
EMBUDOS  
НАСАДКИ



### PASSAPOMODORO MOD. 12

### TOMATO PULPER MOD. 12

### PASSE-TOMATES MOD. 12

### TOMATENPÜRIERER MOD. 12

### PASA VERDURAS MOD. 12

### НАСАДКА ДЛЯ ПРОТИРКИ ТОМАТОВ МОД. 12

