

TC12/22 INOX CE

Ladenfleischwolf



- Preisgünstiger und kräftiger Fleischwolf in Profiausführung mit Getriebemotor
- Das Gerät ist serienmäßig mit einem 3-teiligen Schneidsatz (System Unger) ausgestattet.
- Schneckengehäuse, Schnecke und Überwurfring bestehen aus hochwertigem, massivem INOX Stahl 18/8.
- Gehäuse, Einfüllschale und extra Fleischschale (im Preis) aus rostfreiem Edelstahl bzw. Alu poliert.

TOPERCZER

TC12/22 INOX CE

Technische Daten:

Überlastungsschutz; in 400 V Drehstrom (oder auf Wunsch 230 V Wechselstrom) lieferbar

• Modell:	TC12 INOX CE	TC22 INOX CE
Schneidsatz:	70 mm (System Unger R70)	82 mm (System Unger H82)
Stellfläche:	280 x 210 mm	280 x 210 mm
Außenmaße:	T 450 x B 250 x H 420 mm	T 450 x B 250 x H 420 mm
Einfüllschale:	Ø 240 mm	320 x 210 mm
Fleischschale:	250 x 190 mm	240 x 210 mm
Eigengewicht:	20 kg	26 kg
Stundenleistung:	ca. 140 kg/h	ca. 280 kg/h
Motorleistung:	730 W	1100 W

Normalausstattung:

- 3,5 mm Lochscheibe INOX, Vorschneider und selbstschleifendes Messer

Sonderausführung:

- mit Vor- und Rückwärtslauf

Zubehör:

- weitere Lochscheiben (von 2 bis 10 mm) und Messer erhältlich
- Gemüseschneider, Käseibe
 - schneidet speziell den Mozzarella und Frischkäse sowie verschiedenste Gemüsesorten, Nüsse und Käse
 - Gerät in rostfreier Ausführung mit 1 Schneidzylinder und 3 Reibzylinder (2, 4 und 6 mm) ausgestattet
 - Eigengewicht: 5 kg



TC12 INOX CE



TC22 INOX CE



Schneidsatz Unger INOX



Gemüseschneider