

# TRITACARNE MEAT MINCER HACHOIR À VIANDE FLEISCHWOLF

## TS 12E - TL 22E

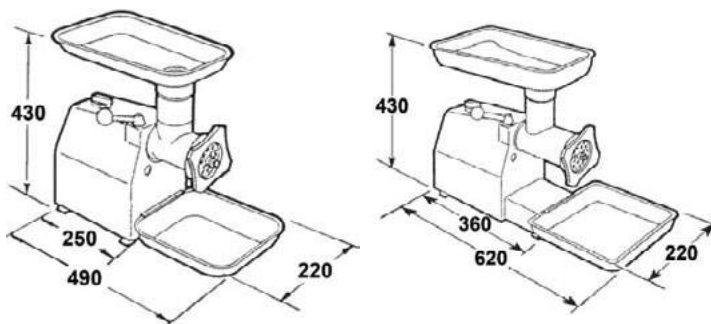


IT - Tritacarne professionali da banco perfetti per macellerie, supermercati e laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; bocche in fusione di acciaio inox. Dotati di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel vents. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoirs à viande professionnels de comptoir, parfaits pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; bouches en fonte d'acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf, perfekt für Fleischereien, Supermärkte und Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Öffnungen aus Edelstahlguß. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht
	W	Volt	kg/h	kg
TS 12E	750 1450	230/50/1 400/50/3	150/170	22
TL 22E	750 1450	230/50/1 400/50/3	200/230	24