

TRITACARNE MEAT MINCER HACHOIR À VIANDE FLEISCHWOLF

TS 8E - TL 12E



IT - Tritacarne professionali ideali per piccoli ristoranti e trattorie. Corpo in lega di alluminio anodizzato; tramoggia, piastra e coltello in acciaio inox. Dotati di dispositivo di inversione di marcia, salvamotore (nella versione monofase) e dispositivo di sicurezza termico.

EN - Professional meat mincers perfect for small restaurants and trattorias. Anodised aluminium alloy body, stainless steel hopper, plate and blade. Equipped with reversing device, motor protection switch (single-phase versions) and thermal safety device.

FR - Hachoirs à viande professionnels, idéaux pour les petits restaurants et auberges. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; trémie, plaque et couteau en acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche, protection de moteur (dans la version monophasée) et dispositif de sécurité thermique.

DE - Profi-Fleischwölfe, ideal für kleine Restaurantbetriebe und Trattorias. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium, Trichter, Platte und Messer aus Edelstahl. Mit Umkehrvorrichtung, Motorschutz (in der Einphasen-Version) und thermischer Sicherheitsvorrichtung.



	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 8E	500 600	230/50/1 400/50/3	50/80	13
TL 12E	500 600	230/50/1 400/50/3	100/120	14