



**FLEISCHWOLF TC 22 / TC 32**

## ***Fleischwolf für die Gastronomie und Metzgerei-Betriebe***

*Mit den Fleischwölfen TC22 und TC32 kann Fleisch in sekundenschnelle verarbeitet werden.*

*Beide Fleischwölfe sind mit dem ENTERPRISE-Messersystem ausgestattet.*

*Grosse Leistung, wenig Platzbedarf, schnell gereinigt und vor allem Qualität sind wichtige Merkmale.*

*Während der TC22 vor allem für die Gastronomie gedacht ist, eignet sich der TC32 ausgezeichnet um den täglichen Hackfleischbedarf für die Ladenauslage zu produzieren.*

*Gerade das ENTERPRISE-Messersystem eignet sich ausgezeichnet, Fleisch zu verarbeiten, welches den ganzen Tag ein appetitliches Aussehen behalten soll.*



**Schweizer Qualität mit Tradition**

Brunner AG, Maschinen und Pumpen  
Brunnergässli 1-5  
CH-8302 Kloten  
Telefon 01 814 17 44, Fax 01 803 01 40  
[www.anliker-brunner.com](http://www.anliker-brunner.com)

Kompakte Aussen-  
abmessungen.

TC22 und TC32 sind  
CE-geprüft.

Höchstmögliche Hygiene  
und Reinigungsfreund-  
lichkeit.

El. Schalter mit Vor- und  
Rücklauf.



Die Fleischwölfe TC22 und TC32 sind ganz in Edelstahl gefertigt.  
Der Antrieb erfolgt mittels Elektromotor. Die Maschinen sind komplett  
wartungsfrei. Die Standardausführung ist mit ENTERPRISE-Messersystem  
ausgerüstet. UNGER-Messersystem ist auf Wunsch erhältlich.

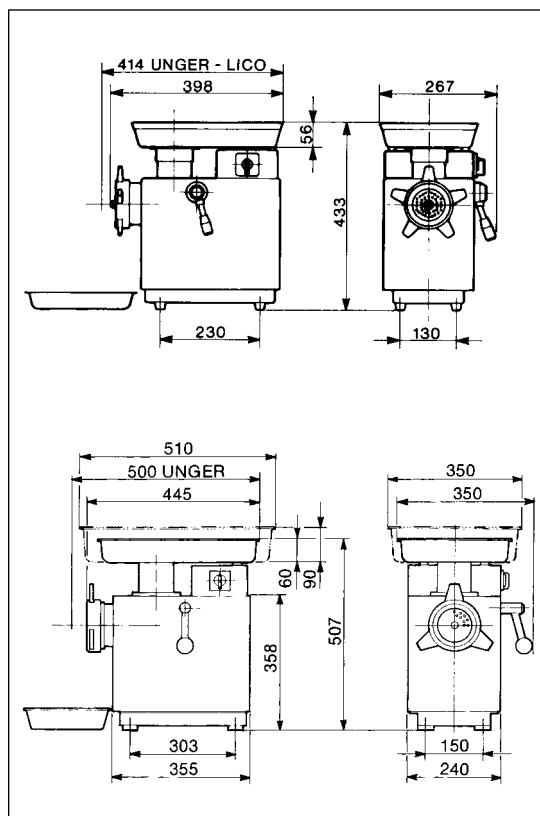
#### TECHNISCHE DATEN

	TC22	TC32
<b>Motor</b>	1 kW	2,2 kW
<b>Spannung</b>	3 x 400 V, 50 Hz	3 x 400 V, 50 Hz
<b>Schutzart</b>	IP 54	IP 54
<b>Stundenleistung</b>	ca. 200 kg	ca. 400 kg
<b>Gewicht</b>	35 kg	52 kg



Schweizer Qualität mit Tradition

Brunner AG, Maschinen und Pumpen  
Brunnergässli 1-5  
CH-8302 Kloten  
Telefon 01 814 17 44, Fax 01 803 01 40  
[www.anliker-brunner.com](http://www.anliker-brunner.com)



FLEISCHWOLF TC 22 / TC 32