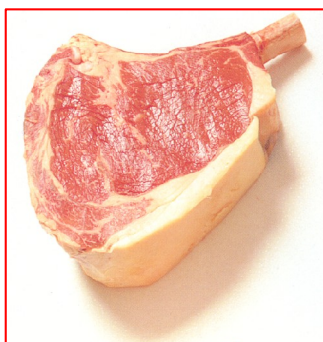


**Fleischwolf  
TC 12**

**Hachoir  
TC 12**

**Tritacarne  
TC 12**



**Restaurant**

**Restaurant**

**Ristoranti**





## Technische Daten Donné technique Dati tecnici

### Der Fleischwolf TC 12

ist mit dem UNGER-Messersystem ausgestattet. Grosse Leistung, wenig Platzbedarf, einfache Reinigung und vor allem Qualität sind wichtige Merkmale. Der Fleischwolf TC 12 eignet sich besonders für die Gastronomie. Er ist komplett in Edelstahl gebaut.

### L'hachoir TC 12

est équipé du système de lame UNGER. Performance élevée, faible encombrement, rapidité du nettoyage et surtout, la qualité en sont les caractéristiques essentielles. Le TC 12 est entièrement fabriqué en Inox. Il est conçu pour les restaurants.

### Il tritacarne TC 12

è dotata della sistema di taglio tipo UNGER. Le caratteristiche importanti del TC 12 sono: Grande rendimento, poco ingombrante, facile da pulire e di un'ottima qualità. Adatto soprattutto per la gastronomia. Il TC 12 è fabbricato in acciaio INOX.

Motor Moteur Motore	0.75 kW
Spannung Voltage Tensione	230 V / 3 x 400 V, 50 Hz
Stundenleistung Débit horaire Rendimento orario	ca. 50 kg
Dimensionen Dimensions Dimensioni	cm. 22 x 43 x 41 H
System Système Sistema	Unger
Gewicht Poids Peso	19 kg

