



HACHOIR TC 22 / TC 32

Hachoir pour les restaurants et les boucheries

La viande peut être hachée en un tournemain grâce aux hachoirs TC22 et TC32.

Les deux hachoirs sont équipés du système de lame ENTERPRISE.

Performance élevée, faible encombrement, rapidité du nettoyage et surtout qualité en sont les caractéristiques essentielles.

Alors que le TC22 est avant tout conçu pour les restaurants, le TC32 est parfaitement adapté aux besoins quotidiens en viande hachée des boucheries.

Le système de lame ENTERPRISE est parfaitement adapté pour la transformation de viande qui doit conserver un aspect appétissant tout au long de la journée.



Qualité traditionnelle suisse

Brunner SA, Machines et Pompes
Vers-chez-les-Blanc
CH-1000 Lausanne 26
Téléphone 021 784 15 14, Fax 021 784 15 34
www.anliker-brunner.com

Dimensions extérieures compactes.

Le TC22 et le TC32 sont contrôlés CE.

Haut degré d'hygiène et de convivialité pour le nettoyage.

Commutateur él. avec avance et retour.



HACHOIR TC 22 / TC 32

Les hachoirs TC22 et TC32 sont entièrement réalisés en acier inoxydable. Le moteur électrique assure l'entraînement. Les machines ne nécessitent aucun entretien. L'exécution standard est équipée du système de lame ENTERPRISE. Le système de lame UNGER est disponible sur demande.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	TC22	TC32
Moteur	1 kW	2,2 kW
Voltage	3 x 400 V, 50 Hz	3 x 400 V, 50 Hz
Type de protection	IP 54	IP 54
Débit horaire	env. 200 kg	env. 400 kg



Qualité traditionnelle suisse

Brunner SA, Machines et Pompes
Vers-chez-les-Blanc
CH-1000 Lausanne 26
Téléphone 021 784 15 14, Fax 021 784 15 34
www.anliker-brunner.com

