

70 MM KØDHAKKEMASKINE

- ✓ Enkel og hurtig at rengøre
- ✓ Snegl og knive i rustfrit stål
- ✓ En god maskine for det mindre behov



OMAS TL 12 E

■ Godt resultat med TL 12 E

Snegl og hakkehus er udført med stor præcision, og delene er helt glatte hvorfor kødet fremføres skånsomt.

Den glatte overflade, samt en kort vej frem til knivene, er afgørende for at kødet ikke opvarmes unødigt.

Jo mindre temperaturstigning der sker under kødhakningen, jo længere tid vil farsen beholde sit friske udseende.

■ Udførelse

Motorhuset er udført i højglanspoleret og eloxeret aluminium.

Hakkehuset er i eloxeret aluminium, snegl og skæresæt er udført i 18/8 rustfrit stål.

Motorkraften overføres via et præcisions-gear.

Standard kødskålen måler 325 x 210 mm. Efter ønske kan der leveres en større skål med mål på 440 x 290 mm. (Option 45)

■ Rengøring og ydelse

Hele opbygningen er uden kroge og kanter, således at rengøringen kan foregå hurtigt og effektivt.

Hakkehus og snegl er nemt aftagelige.

TL 12 E hakker ca. 1,8 kg. kød per minut. Efter drift i 15 min. skal motoren holde en tilsvarende pause.

Maskinen leveres standard med 3-delt rustfrit skæresæt system UNGER B.



Tekniske detaljer:

TL 12 E

Udførelse:	Motorhus i poleret og eloxeret aluminium.
Motor:	Vedligeholdelsesfri ca. 650 Watt. Leveres for 3 x 400 V + J. Korttidsdrift 15 min.
Kapacitet per minut:	Cirka 1,8 kg.
Standard skæresæt:	System Unger B 3-delt. bestående af: Hulskive, dobbelt krydskniv samt forskær.
Skær Ø:	70 mm.
Tragtåbning:	Rund, Ø 50 mm.
Ydre mål:	L 350 mm x B 210 mm x H 390 mm.
Ydre mål på kødskålen:	L = 325 mm, B = 210 mm. Udført i rustfrit stål.
Tilbehør:	Kødstopper.
Garanti:	1 år.

Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående varsel

BENT BRANDT
Godt Grøj til gastronomi

Bent Brandt as
Langdyssen 7, Lisbjerg . 8200 Århus N
Telefon 8930 0000

