

82 MM KØDHAKKEMASKINE

- ✓ Enkel og hurtig at rengøre
- ✓ Betjeningsvenlig og solid konstruktion
- ✓ Hakkehus snegl og knive udført i rustfrit stål



Omas TS 22 E med stor skål.

OMAS TS 22 E

■ Godt resultat med TS 22 E

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

At der efter arbejdets afslutning kun er en ringe mængde kød tilbage i hakkehuset er en betydningsfuld ekstra fordel. Uden at skæresættet først skal adskilles og renses, kan man uden videre skifte til at hakke en anden type kød.

■ Udførelse

Motorhuset er udført i højglanspoleret og eloxeret aluminium.

Hakkehus, snegl, omløber samt skæresæt er udført i 18/8 rustfrit stål.

Motorkraften overføres via et præcisions-gear i lukket oliebad.

Standard kødskålen måler 360 x 240 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 kan aftages blot med et enkelt greb.

TS 22 E kan hakke cirka 5 kg. kød per min / 300 kg. i timen.

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

Motorhus i poleret og eloxeret aluminium.



Bajonetlås for hurtig afmontering af hakkehus.



Afbryder med højre og venstreløb.



Motor med lukket oliebadsgearkasse.

Aftagelig rustfri kødskål.



Hakkehus i 18/8 rustfrit stål.



Rustfri snegl og skæresæt.



Rustfri omløber.



Aftagelig rustfri kødbakke.



Tekniske detaljer:

TS 22 E

Udførelse:	Motorhus i poleret og eloxeret aluminium. Hele hakkegruppen i 18/8 rustfrit stål.
Motor:	Gearmotor. Ydelse 2 HK. Optaget effekt ca. 1400 Watt. 3 x 400 V + J.
Kapacitet per minut:	Cirka 5 kg.
Standard skæresæt:	System Unger B 3-delt. bestående af: Hulskive, dobbelt krydskniv samt forskær.
Skær Ø:	82 mm.
Tragtåbning:	Rund, Ø 50 mm.
Ydre mål:	L = 670 mm, B = 250 mm, H = 460 mm.
Ydre mål på kødskålen:	L = 360 mm, B = 240 mm. Større skål kan leveres (Option 45).
Tilbehør:	Kødstopper, samt rustfri kødbakke.
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

