

RAUCH

Fleischwolf

Serie TC 12 / 400V

Ideales Profigerät für Gastro - Handel - Fleischerei -
Direktvermarktung



Höchste Qualität zu fairen Preisen.....

TC 12 / 400V Serie - Profi Fleischwolf

Die TC 12 / 400V Serie sind die Professionellen Fleischwölfe in unseren Sortiment. Die TC 12 / 400 V Modelle können in Gastro - Handel -Fleischereien - Direktvermarktung optimal genutzt werden . Durch CE Zertifikat entspricht diese Maschine jeglichen Hygiene sowie Sicherheitsnormen .

TC 12 Serie Schnecke, Schneckengehäuse und Überwurfring aus massivem INOX-Stahl 18/8, kompakt, leise. Der TC- Fleischwolf wurde für den Profi entwickelt und ist serienmäßig mit 3-fachem Schneidsatz (Unger-System) ausgestattet. Außerdem verfügt er über ein funktionelles Design, platzsparend, vermeidet die Ansammlung von Resten und erleichtert die Reinigung, elektronisches und mechanisches System bleibt vor Spritzwasser geschützt (wasserfest). Das Gerät ist aus rostfreiem Stahl mit einem fächergekühlten Motor und selbstfettendem Getriebe. Entspricht den europäischen Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften.



●●	Schneidsatz	Anschluss	Leistung	Maße
Ever.TC12/70	70mm Unger	400 V	750W / 150kg p.Std.	610x290x410mm

RAUCH