

TOP 12EL CE - 22ELEGANT PLUS CE - 32EL/80 ELEGANT CE

Preisgünstiger Fleischwolf



- besonders preiswertes Gerät mit Getriebemotor, das sich durch Leistung und Wirtschaftlichkeit auszeichnet
- geeignet für Gastronomie, Kantinen und Hausschlachtungen

TOPERCZER

TOP EL-Serie

Technische Daten:

Einfülltasse, Motorabdeckung und Bodenplatte aus rostfreiem Stahl;
Schneckengehäuse, Schnecke und Verschlussring aus verzinnem Gusseisen

• Modell:	12EL CE	22ELEGANT PLUS CE	32EL/80 ELEGANT CE
Schneidsatz:	70 mm (System Enterprise 12 INOX)	82 mm (System Enterprise 22 INOX)	98 mm (System Enterprise 32 INOX)
Stellfläche:	300 x 170 mm	270 x 200 mm	300 x 200 mm
Außenmaße:	T 490 x B 240 x H 390 mm	T 505 x B 240 x H 400 mm	T 570 x B 280 x H 430 mm
Einfüllschale:	270 x 230 mm	270 x 230 mm	360 x 260 mm
Eigengewicht:	13,5 kg	18 kg	25 kg
Stundenleistung:	ca. 120 kg/h	ca. 250 kg/h	ca. 550 kg/h
Motorleistung:	370 W	600 W	1100 W
Spannung:	230 V Wechselstrom	230 V Wechselstrom	230 V Wechselstrom

Normalausstattung: für 12/22: Lochscheibe 6 mm INOX mit selbstschleifendem Messer
für 32: Lochscheibe 8 mm INOX mit selbstschleifendem Messer

Option:

- weitere Lochscheiben (von 3 bis 10 mm) erhältlich
- Wurstfüllsatz Enterprise 12: 2 Stück Rohre (Durchmesser 10 und 20 mm)
- Wurstfüllsatz Enterprise 22 und 32: 3 Stück Rohre (Durchmesser 10, 20 und 30 mm)



große Einfüllschale



12EL CE



32EL-80 CE



Wurstfüllrohre Enterprise 22