



### Tisch-Cutter – Serie Tondo12 + Tondo20-230

- Einfache Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie anderen Lebensmitteln
- Ideal für Gaststätten, Hotels, Großküchen, Kantinen, Fleischereien etc.
- Einfache Reinigung dank abnehmbarem Deckel und herausnehmbarem Messersatz
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Spritzwassergeschützte Schalter IP67
- Robuste, abnehmbare Schüssel aus Edelstahl
- Deckel aus Edelstahl mit Haube aus Tritan-Kunststoff
- Inkl. drei Sichelmessern aus Edelstahl
- Luftgekühlter, leistungsstarker Motor
- Tondo20-230 ist mit einem Wechselrichter zur Selbstkalibrierung ausgestattet
- Für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet

#### Technische Daten

Modell	Tondo12-230	Tondo12-400	Tondo20-230
Art. Nr.	4121	4122	4123
Schüsselinhalt		12 Liter / 9 kg	20 Liter / 15 kg
Abmessungen (BxTxH)		902 x 680 x 508 mm	1013 x 822 x 507 mm
Schüssel-Drehzahl		14 U/min	14 U/min
Messerwellen-Drehzahl		1.440 U/min	600 – 2.600 U/min
Eigengewicht		71 kg	92 kg
Leistung	0,75 kW	0,75 kW	2,4 kW
Stromart	230 V	400 V	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.