



OMAS Köttkvarn TS 22E



OMAS TS 22E är en köttkvarn med 5 knivdelar, fram och back drift och passar bra för den som maler mindre mängder tex inom butiker, restaurang, storhushåll mm.

Maskinen är konstruerad för enkel rengöring. Lossa enkelt kvarnhuset från drivenheten. Kvarnhuset är tillverkat i rostfritt stål och drivenheten i aluminium.

Teknisk Data:

Kapacitet (beroende på hålskiva)	250- 300 kg/ h
Utmatningshålets diameter	H- 82
Strömstyrka	3- fas, 400 V / 50 Hz
IP- Klass	IP- 55
Mått LxBxH	670 (utan bricka 350) x 240 x 470 mm
Vikt	32 kg

Tillval:

- opt 42 – Enfas motor*
- opt 44 – Likströmsmotor*
- opt 45 – Större inmatnings balja 440 x 290 mm*
- opt 96 – Lösgörnings verktyg för kvarnmutter*
- opt 98 – Korvhorn 15 mm, 20 mm*