

Einphasiger Fleischwolf mit Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Produktionsleistung 20/50 Kg/h

Preis: 349,00 € + IVA



Referenz: TR8D

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Tritacarne

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Einphasiger Fleischwolf mit Zerkleinerungseinheit aus Aluminium Produktionsleistung 20/50 Kg/h

Der Fleischwolf eignet sich ideal für den häuslichen oder semiprofessionellen Einsatz. Er hat ein elegantes Gehäuse aus poliertem Aluminium und einen Trichter aus Edelstahl. Er ist in der Lage, jede Art von Fleisch bestmöglich zu zubereiten.

Der Fleischwolf dient zum Zerkleinern von frischem, nicht gefrorenem oder nicht tiefgekühltem Fleisch durch Schneidwerkzeugen, um Fleischsaucen, Burger, Frikadellen und Würste herzustellen.

Der Fleischwolf kann nur knochenloses Fleisch verarbeiten.

Dieses Gerät wurde unter hygienischem Gesichtspunkt entwickelt: die Zerkleinerungseinheit ist komplett herausnehmbar, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen.

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Enterpreise-Schneidsystem aus Edelstahl (Lochscheibe:Ø 6 mm)

- Selbstschärfendes Schneidmesser aus Edelstahl

- Mundstück: Ø 52 mm

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 290 mm x T 270 mm x H 350 mm
Leistung	0,37 (0,50) Kw/PS
Nettogewicht	9 Kg
Standardausstattung	Enterpreise-Schneidsystem aus Edelstahl (Lochscheibe:Ø 6 mm); Mundstück: Ø 52 mm
Spannung	230v/50/Hz

Kundenauftrag

Reibe/Fleischwolf - Typen	einzel
Stundenproduktion/Fleischwolf kg/h	20/50 kG/h
Spannung - Fleischwolf	einphasig - 230 V
Rückwärtsgang	Nein
Plattendurchmesser	6 mm
Öffnung des Fleischwolfs	Ø 52 mm

Erstellt am 02/05/2026