

**Fleischwolf+Reibe mit Zerkleinerungseinheit aus Aluminium,
Produktionsleistung 100/160 Kg/h, einphasig**

Preis: 714,00 € + IVA



Referenz: 12AT-MNG

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Grattugie

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Fleischwolf+Reibe mit Zerkleinerungseinheit aus Aluminium, Produktionsleistung 100/160 Kg/h, einphasig, B 605 mm x T 305 mm X H 510/600 mm

Der Fleischwolf hat eine **Struktur aus poliertem Aluminium** mit einem **Trichter aus Edelstahl**.

Die Zerkleinerungseinheit besteht aus abnehmbarem Aluminium, so dass es im Kühlschrank aufbewahrt werden kann, ohne dass sie von Hackfleischresten gereinigt werden muss.

Er ist mit einem Ölbad-Stirnradgetriebe ausgestattet.

Die Reibe verfügt über einen Mundstück aus Aluminium, eine Edelstahlwalze, ein unteres Schutzgitter und einen Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe.

STANDARD AUSSTATTUNG:

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

- Selbstschärfendes Schneidmesser aus Edelstahl

DER FLEISCHWOLF KANN EINPHASIG ODER DREIPHASIG SEIN. GEBEN SIE DIE GEWÜNSCHTE SPANNUNG BEI DER BESTELLUNG AN.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 605 mm x T 305 mm x H 510/600 mm
Leistung	0,75 kW
Nettogewicht	26 kg
Standardausstattung	Enterpreise-Schneidsystem aus Edelstahl (Lochscheibe:Ø 6 mm),

Kundenauftrag

	selbstschärfendes Schneidmesser aus Edelstahl
Größe der Reibenöffnung	140 mm x 75 mm
Reibe - elektrische Spannung	einphasig - 230 V
Reibe/Fleischwolf - Typen	Kombi Fleischwolf/ Reibe
Reibe - Stundenleistung kg/h	100/160 Kg
Spannung - Fleischwolf	einphasig - 230 V
Rückwärtsgang	Nein
Öffnung des Fleischwolfs	Ø 52 mm

Erstellt am 02/05/2026