

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

Preis: 799,00 € + IVA



Referenz: 12AT-MNIX

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Grattugie

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Fleischwolf + Reibe mit Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl, 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 aus Edelstahl ist komplett herausnehmbar, 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), selbstschärfendes Schneidmesser aus Edelstahl

Kundenauftrag

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
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 19/05/2026