

**Einphasiger gekühlter Fleischwolf aus Edelstahl,
Stundenleistung 150/250 kg/h**

Preis: 2.427,00 € + IVA



Referenz: 22REF-MN

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Tritacarne

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Einphasiger gekühlter Fleischwolf aus Edelstahl, Stundenleistung 150/250 kg/h

Der Fleischwolf ist ein Gerät für **den professionellen Einsatz**, ideal für Metzgereien und Supermärkte.

Er 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.

Die Struktur und die Zerkleinerungseinheit des Fleischwolfs sind aus Edelstahl gefertigt.

Mundstück: Ø 52 mm.

Der Trichter ist gekühlt und die Temperatur des Fleischwolfs beträgt +4°C.

Der Fleischwolf ist einfach und intuitiv zu bedienen. Das zu zerkleinernde Fleisch wird manuell in den Trichter im oberen Bereich der Maschine geladen und mit Hilfe eines Stößels ins Schneckengehäuse eingeführt

Die Bedienelemente befinden sich auf der Vorderseite. Der Fleischwolf ist auch mit **Umkehrfunktion** ausgestattet.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 270 mm x T 410 mm x H 545 mm
Leistung	1100 W
Nettogewicht	43,0 Kg
Standardausstattung	Pestello in plastica
Umdrehungsgeschwindigkeit	120 rpm
Spannung	230 V/ 1 / 50 Hz
Reibe/Fleischwolf - Typen	Kühlfleischwolf

Kundenauftrag

Kältemittel (Gas)	R134a
Stundenproduktion/Fleischwolf kg/h	150/250 Kg
Spannung - Fleischwolf	einphasig - 230 V
Rückwärtsgang	Ja
Öffnung des Fleischwolfs	Ø 52 mm
Gasmenge	80 gr
Stromkabel	Stromkabel + Stecker
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 09/06/2026