

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

## Kundenauftrag

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

Erstellt am 18/04/2026