

## **Dreiphasiger gekühlter Edelstahl-Fleischwolf - stündliche Produktion 150/250 kg**

**Preis: 2.256,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** 22REF-TR

**Hersteller:** Gastrodomus

Kategorie: Tritacarne

---

## Kurzbeschreibung

---

## Beschreibung

**Dreiphasiger 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>Spannung</b>	400V/ 50 Hz
<b>Reibe/Fleischwolf - Typen</b>	Kühlfleischwolf
<b>Kältemittel (Gas)</b>	R134a
<b>Stundenproduktion/Fleischwolf kg/h</b>	280/300 kg/h

## Kundenauftrag

<b>Spannung - Fleischwolf</b>	dreiphasig - 400 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