

Dreiphasiger gekühlter Fleischwolf aus Edelstahl - Stundenleitung 300/500 kg/h

Preis: 3.532,00 € + IVA



Referenz: 32REF-TR

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Tritacarne

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Dreiphasiger gekühlter Fleischwolf aus Edelstahl - Stundenleitung 300/500 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 Schneckegehäuse eingeführt.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 350 mm x T 530 mm x H 555 mm
Leistung	1,87 kW
Nettogewicht	56 Kg
Standardausstattung	Pestello in plastica
Spannung	400V/ 50 Hz
Reibe/Fleischwolf - Typen	Kühlfleischwolf
Kältemittel (Gas)	R134a

Kundenauftrag

Spannung - Fleischwolf	dreiphasig - 400 V
Rückwärtsgang	Ja
Öffnung des Fleischwolfs	Ø 80 mm
Stromkabel	Stromkabel + Stecker

Erstellt am 18/04/2026