

Fleischwolf 160kg

Fleischwolf zum Zerkleinern, Mahlen oder Vermengen von rohem oder gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln wie Fisch oder Gemüse mit einer Stundenleistung von 160 kg. Korpus aus Aluminium gefertigt, Trichter, Auffangschale und Schneidsatz mit 6 mm Schneidscheibe aus Edelstahl, Zerkleinerungseinheit aus Gusseisen, Fleischeinführöffnung zum Fleischwolf \varnothing 52 mm, im Zubehör befinden sich gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15 mm / 20 mm / 30 mm und eine Tomatenpresse für Gemüsepüree.



Artikel-Nr.: 40200006
GTIN: 4059395032062

Produktvorteile:

- Korpus in Aluminium
- Trichter aus Edelstahl
- Schneidsatz aus Edelstahl
- Zerkleinerungseinheit aus für Lebensmittel behandeltem Gusseisen
- Herausnehmbare Mahlgruppe
- Inklusive 6 mm Schneidscheibe
- Herausnehmbare Schneidgruppe aus Edelstahl
- Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm
- Getriebemotor mit Ölbad
- Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren \varnothing 15 mm / 20 mm / 30 mm - Tomatenpresse für Gemüsepüree

Technische Daten:

Geräteart	Fleischwolf
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	250 mm
Höhe	500 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Gehäuse Aluminium, Schneidsatz Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,75 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	21 kg
Serienzubehör	6mm Lochscheibe

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de