

Fleischwolf-Hartkäse- und Brotreibe 160kg/100kg/40kg

Kombinationsgerät elektrischer Fleischwolf, Brotreibe und Käse- und Brotreibe mit einer Arbeitsleistung von 160 kg/h als Fleischwolf, Brotreibe 100 kg oder 40 kg/h als Käse- und Brotreibe. Fleischwolf für die Zerkleinerung bzw. für das Mahlen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Brotreibe und Käse- und Brotreibe ideal zum Zerkleinern von Hartkäse (Parmesan) Brot oder Nüssen. Korpus und Schneidsatz mit 6 mm Schneidscheibe für den Fleischwolf aus Aluminium gefertigt, Trichter und Reibwalze Ø 75 mm aus Edelstahl, Presshebel mit Mikroschalter zum Anlauf oder Stopfunktion der Brotreibe/Hartkäse- und Brotreibe.



Artikel-Nr.: 40400004
GTIN: 4059395007169

Produktvorteile:

- Korpus in Aluminium
- Trichter und Reibwalze aus Edelstahl
- Inklusive 6 mm Schneidscheibe und Auffangschale
- 75 mm Reibwalze mit Presshebel für Hartkäse & Brot

Technische Daten:

Geräteart	Fleischwolf
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	750 mm
Tiefe	300 mm
Höhe	480 mm
Aufstellart	Auftisch
Außenmaterial	Gehäuse Aluminium, Trichter und Reibwalze Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlußwert Elektro	0,75 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	26 kg
Serienzubehör	6mm Lochscheibe

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600



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