

Fleischwolf 160kg mit Unger-System

Fleischwolf System Unger für den professionellen Einsatz mit 5 teiligem Schneidsatz, für die Zerkleinerung bzw. für das Mahlen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmittel. Selbst grobe Stücke und sehniges Fleisch können mit dem Fleischwolf verarbeitet werden, ohne das sich dabei das zu hackende Lebensmittel um die Förderschnecke wickelt. Durch den Einsatz von mehreren Messern erhalten Sie feines Hackgut. Nach dem Gebrauch lassen sich alle Komponenten schnell ausbauen und der Fleischwolf System Unger kann gründlich gereinigt werden. Beim Zusammenbau sorgt die Konstruktion von Welle und Gehäuse für den richtigen Sitz der einzelnen Teile.



Artikel-Nr.: 40200012
GTIN: 4059395007138

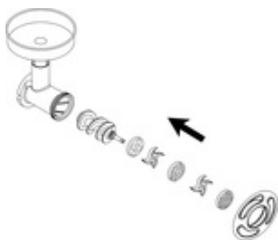
Produktvorteile:

- Korpus in Edelstahl
- Trichter und Walze aus Edelstahl
- Herausnehmbarer Mahlsatz
- Schneidsatz und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl
- Inklusive Unger-System
- Fleischeinführöffnung \varnothing 52 mm

Technische Daten:

Geräteart	Fleischwolf
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	440 mm
Tiefe	270 mm
Höhe	450 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Gehäuse und Schneidesatz aus Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,75 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	24 kg
Serienzubehör	1 Vorschneider Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe \varnothing 4,5 und \varnothing 8 mm

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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