

Fleischwolf-Hartkäse- und Brotreibe 50kg

Kombinationsgerät elektrischer Fleischwolf, Brotreibe und Käse- und Brotreibe mit einer Arbeitsleistung von 50 kg/h als Fleischwolf und Brotreibe oder 20 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 65 mm aus Edelstahl, Presshebel mit Mikroschalter zum Anlauf oder Stopfunktion der Brotreibe/Hartkäse- und Brotreibe.

Artikel-Nr.: 40400003
GTIN: 4059395032093



Produktvorteile:

- Korpus in Aluminium
- Schneidsatz aus Aluminium
- Inklusive 6 mm Schneidscheibe
- 65 mm Reibwalze mit Presshebel für Hartkäse & Brot
- Reibkapazität bei Käse 20 kg & Brot 50 kg/h
- Motor mit 0,5 PS Leistung
- Nur für semiprofessionellen Gebrauch geeignet!

Technische Daten:

Geräteart	Fleischwolf
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	450 mm
Tiefe	320 mm
Höhe	360 mm
Aufstellart	Auftisch
Außenmaterial	Gehäuse Aluminium, Schneidsatz Aluminium
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,37 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	11 kg
Serienzubehör	6mm Lochscheibe

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

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