



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	43
Bruttogewicht (Kg)	48
Breite (mm)	270
Tiefe (mm)	410
Höhe (mm)	545

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

KÜHLFLEISCHWOLF „Typ 22“ mit Edelstahl-Mahlwerk, erhältlich in EINPHASIGER und DREIPHASIGER Ausführung :

- ideal für mittelgroße Metzgereien , Supermärkte und Gastronomie ;
- **Kühlung des Trichters , des Einfüllstutzens und der Mahleinheit** auf die **Temperatur. von + 4°C.** mit **interner Kühlgruppe**
- fester Trichter;
- **Struktur aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **vordere Bedienelemente ;**
- **Schleifeinheit aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **stündliche Fleischwolfproduktion 150-250 kg/h ;**
- **Kältemittelgas R134a ;**
- große Vielseitigkeit in kompakten Abmessungen;
- seitliche Schleifgruppenarretierung;
- **Kehrtwende .**

CE-Kennzeichnung

VERFÜGBARE MODELLE

FM-T22REF/M

**Edelstahl Kühlfleischwolf "Typ 22", EINPHASIG,
V.230/1**

€ 1.838,22

*Ohne MwSt
Versand berechnet werden*

Lieferung 4 bis 9 Tage



FM-T22REF/T



**Edelstahl-Kühlfleischwolf "Typ 22", DREIPHASIG,
V.400/3+N**

€ 1.789,85

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage