



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- ideal für mittelgroße Metzgereien , Supermärkte und für die Gastronomie ;
- **Kühlung des Trichters , des Einfüllstutzens und der Mahlgruppe auf temp. von + 4 ° C.** mit internem Kühlaggregat
- fester Trichter;
- **Struktur aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **vordere Bedienelemente ;**
- **Mahlgruppe aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **Stundenleistung 150-250 Kg ;**
- große Vielseitigkeit bei kompakten Abmessungen;
- seitliche Verriegelung der Mahlgruppe;
- **Umkehrung des Gangs .**

CE-Zeichen

TECHNISCHES DATENBLATT

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

VERFÜGBARE MODELLE

FM-T22REF/M



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

" Typ 22 " gekühlter Fleischwolf, FIMAR, mit Edelstahlwolf und Frontbedienung, V.230 / 1, Kw.1,1, Gewicht 43 Kg, Abm.mm.270x410x545h

€ 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**

"Typ 22 " gekühlter Fleischwolf, FIMAR, mit Edelstahlwolf
und Frontbedienung, V.400 / 3 + N, Kw.1,1, Gewicht 43
Kg, Abm.mm.270x410x545h

€ 1.789,85

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage