TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

KOMBINIERTER FLEISCHWOLF UND REIBE „TYP 12“ in einphasiger oder dreiphasiger Ausführung:

- **Struktur aus poliertem Aluminium** ;
- **Fleischtrichter aus Edelstahl** ;
- komplett abnehmbare **Fleischwolfeinheit aus Edelstahl** ;
- **Formen** mit verschiedenen Löchern **zur Herstellung von Biskuits, Fleischbällchen, Ragù, Würstchen** usw.
- **Reibe mit Stahlwalze** zur Verarbeitung **von Käse** , **Brot** , **Keksen** , **Trockenfrüchten** usw.,
- **Stundenproduktion: Tricarne 160 kg/h - Reibe 40 kg/h** ;
- **Untersetzungsgetriebe** mit **Ölbadgetriebe** ;
- **unteres Schutzgitter** im **Reibenauslass** ;
- **Mikroschalter am Reibhebel** gemäß europäischen Richtlinien;
- **Fleischeinlauföffnung „Typ 12“, Durchmesser 52 mm** ;
-
-
- **Geliefert :**
- **Edelstahlformen** (**Löcher mit 6 mm** Durchmesser) und **selbstschärfendes Edelstahlmesser** .
- **OPTIONAL – ZUBEHÖR**
- umkehren.
- Lochformen in verschiedenen Größen,
- Messer,
- Trichter zum Füllen Durchmesser 15 mm - 20 mm - 30 mm,
- Werkzeug für Tomatenpresse und Gemüsemühle.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	26
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	605
Tiefe (mm)	305
Höhe (mm)	510

VERFÜGBARE MODELLE

FMAB12AT-T

Kombinierte Fleischwolf-Reibe Typ 12, V. 400/3 + N, Abnehmbarer Fleischwolf aus Edelstahl
Kombinierter Fleischwolf / Reibe Typ 12 aus poliertem Aluminium mit Trichter und Becken aus Edelstahl, VOLLSTÄNDIG ABNEHMBARE Fleischwolfeinheit aus Edelstahl, V. 400/3, Kw 0,75, Abm. mm 605x305x510h

Lieferung 4 bis 9 Tage

FMAB12AT-M

Kombinierte Fleischwolf-Reibe Typ 12, V. 230/1, Abnehmbarer Edelstahl-Fleischwolf
Kombinierter Fleischwolf / Reibe Typ 12 aus poliertem Aluminium mit Trichter und Becken aus Edelstahl, VOLLSTÄNDIG ABNEHMBARE Fleischwolfeinheit aus Edelstahl, V. 230/1, Kw 0,75, Abm. mm 605x305x510h

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FM-COLTELLO12	**Fleischwolfmesser aus Edelstahl Typ 12,** Messer für Fleischwolf Typ 12 aus Edelstahl	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FM-STAMPO12/6	**Form für Fleischwolf Typ 12 mit Löchern Ø 6 mm, aus Edelstahl** Form für Fleischwolf Typ 12 mit Lochdurchmesser 6 mm, aus Edelstahl, Außendurchmesser 70 mm,	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FM-STAMPO12/8	**Lochform aus Edelstahl Ø 8 mm, einsetzbar in Fleischwolf Typ 12** Perforierte Form aus Edelstahl, 70 mm Durchmesser, für Fleischwolf Mod.12 – mit Löchern von 8 mm Durchmesser	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FM-STAMPO12/45	**Lochform aus Edelstahl Ø 4,5 mm, Mod.12** Perforierte Form aus Edelstahl, Durchmesser 70 mm, für Fleischwolf Mod.12 – mit Löchern Durchmesser 4,5 mm	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FM-STAMPO12/3	**Lochformen aus Edelstahl Ø 3 mm, Mod.12** Lochform aus Edelstahl, Durchmesser 70 mm, für Fleischwolf Mod.12 – mit Löchern Durchmesser 3 mm	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

FM-STAMPO12/35 	**Lochformen aus Edelstahl Ø 3,5 mm, Mod.12** Perforierte Form aus Edelstahl, Durchmesser 70 mm, für Fleischwolf Mod.12 – mit Löchern Durchmesser 3,5 mm	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FM-STAMPO12/2 	**Lochform aus Edelstahl Ø 2 mm, Mod.12** Perforierte Form aus Edelstahl, Durchmesser 70 mm, für Fleischwolf Mod.12 – mit Löchern von 2 mm Durchmesser	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FM-INVERSIONE	**Rückwärtsfahren** Rückwärtsfahren	**Lieferung** 4 bis 9 Tage
FMPASSAPOM-12 	**FIMAR - Tomatenpresse-Gemüsemühle, verwendbar in Typ 12 Fleischwölfen** Tomatenpresse-Gemüsemühle anwendbar auf Fleischwölfe und kombiniert Mod. 12	**Lieferung** 4 bis 9 Tage