



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Kombinierter Fleischwolf und Reibe „Typ 22“ in einphasiger oder dreiphasiger Ausführung:

- Struktur aus poliertem Aluminium ;
- Fleischtrichter aus Edelstahl ;
- VOLLSTÄNDIG ABNEHMBARE Fleischwolfeinheit aus Edelstahl ;
- Formen mit unterschiedlichen Perforationen zur Herstellung von Biskuits, Fleischbällchen, Ragù, Würstchen usw.
- Reibe mit Stahlwalze zur Verarbeitung von Käse , Brot , Keksen , Trockenfrüchten usw.,
- Stundenleistung: Fleischwolf 250 kg/h - Reibe 40 kg/h ;
- Untersetzungsgetriebe mit Ölbadgetriebe ;
- unteres Schutzgitter im Reibenmund ;
- Mikroschalter am Reibhebel gemäß europäischen Richtlinien;
- Fleischeinlauföffnung „Typ 22“, Durchmesser 52 mm ;
-
- Geliefert :
- Edelstahlformen (Löcher mit 6 mm Durchmesser) und selbstschärfendes Edelmessers .
- OPTIONAL - ZUBEHÖR
- umkehren.
- Formen mit Löchern in verschiedenen Größen,
- Messer,
- Trichter zum Füllen Durchmesser 15 mm - 20 mm - 30 mm.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	27
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	630
Tiefe (mm)	350
Höhe (mm)	520

VERFÜGBARE MODELLE

FMAB22AE-T**Fleischwolf Typ 22, abnehmbare Fleischwolfereinheit aus Edelstahl, dreiphasig V. 380/3+N**

Kombinierter Fleischwolf / Reibe „Typ 22“ aus poliertem Aluminium, Produktion: Fleischwolf 250 kg/h, Reibe 40 kg/h, mit vollständig abnehmbarer Fleischwolfgruppe aus Edelstahl, V. 380/3+N, Kw 1,1, Abmessungen mm 630x350x520h

Lieferung 4 bis 9 Tage

FMAB22AE-M**Fleischwolf-Reibe Typ 22, abnehmbarer Fleischwolfkörper aus Edelstahl, einphasig V. 230/1**

Kombinierter Fleischwolf / Reibe „Typ 22“ aus poliertem Aluminium, Produktion: Fleischwolf 250 kg/h, Reibe 40 kg/h, mit vollständig abnehmbarer Fleischwolfgruppe aus Edelstahl, V. 230/1, Kw 1,1 – Abmessungen 630 x 350 x 520 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage