



**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**

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	43
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	48
<b>Breite (mm)</b>	270
<b>Tiefe (mm)</b>	410
<b>Höhe (mm)</b>	545

**VERFÜGBARE MODELLE**

**FM-T22REF/M**



Lieferung 4 bis 9 Tage

**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

**FM-T22REF/T**



**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**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