

Fleischwolf 50kg

Fleischwolf zum Zerkleinern, Mahlen oder Vermengen von mageren Fleisch oder anderen Lebensmitteln wie Fisch oder Gemüse mit einer Stundenleistung von 50 kg. Korpus, Schneidsatz mit 6 mm Schneidscheibe und Zerkleinerungseinheit aus Aluminium gefertigt, Trichter, Auffangschale und Walze aus Edelstahl, Fleischeinführöffnung zum Fleischwolf ø 52 mm.



Artikel-Nr.: 40200005
GTIN: 4059395032055
UVP: 649,00 EUR *
* zzgl. USt.

Produktvorteile:

- Korpus in Aluminium
- Trichter, Fleischauffangschale und Walze aus Edelstahl
- Schneidsatz und Zerkleinerungseinheit aus Aluminium
- Inklusive 6 mm Lochscheibe
- Fleischeinführöffnung ø 52 mm
- Nur für semiprofessionellen Gebrauch geeignet!!

Technische Daten:

Geräteart	Fleischwolf
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	330 mm
Tiefe	300 mm
Höhe	360 mm
Aufstellart	Auftisch
Außenmaterial	Gehäuse Aluminium, Schneidsatz Aluminium
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,37 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	9 kg
Serienzubehör	6mm Lochscheibe

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen Dokumenten](#)



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de