



Fleischwolf FW 2000

Fleischwolf mit Alu-Guss-Gehäuse. Ausgestattet mit einem starken Motor und Metall-Getriebe verfügt der Fleischwolf über einen Vor- und Rücklauf sowie zwei Geschwindigkeitsstufen. Bedienerfreundliche Handhabe durch das große Alu-Einfülltablett. Zur leichteren Reinigung ist der Vorsatz einfach abnehmbar. Die Lieferung beinhaltet drei Edelstahlschneidsätze (3, 5 und 8 mm), einen Wurstfüller, einen Spritzgebäckaufsatz und einen Stopfen. VPE 1.

Art.-Nr.
15124

€/St.
189,00

Leistung 800 Watt nominal / 2000 Watt locked bei einer Spannung von 220-240 V. Nicht für den Dauerbetrieb geeignet!



189,00



Fleischwolf Kitchen Line 12

- hochwertiges Profigerät zum Verarbeiten aller knochenlosen Fleischsorten (frisch)
- Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung
- Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen
- inkl. Füllrohr und 2x Lochscheiben (je Ø 70mm) mit Ø 6 und 8mm
- einfache Demontage zur einfachen Reinigung
- Motor mit Überhitzungsschutz
- Anti-Rutsch-Füße
- Rücksetzknopf
- Verarbeitungsleistung: 100 kg/h
- nicht geeignet für den Dauerbetrieb
- L: 43,2 B: 26,1 H: 48,4 cm
- 230V/550W
- nur zur Verwendung im Innenbereich geeignet
- Lebensmittel konform, RoHS + CE geprüft VPE 1.

Art.-Nr.
13008

€/St.
639,00



639,00

Trichter (Gusseisen)



Lochscheiben Ø 70 mm mit Ø 6 mm und Ø 8 mm



Füllrohr



Schnecke (Edelstahl)



Messer (Edelstahl)

