

**KOMBINIERTER PROFESSIONELLER FLEISCHWOLF MIT REIBE
FAMA MOD. 22 - DREIPHASIG 380 V - HP1.
5 - CE**

FLEISCHWOLF REIBE FAMA SERIE TG SEMI-PROFESSIONELLES MODELL 22 DREIPHASIG



SOLUZIONI FOODSERVICE

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Multifunktionales Gerät, unverzichtbar in jeder modernen Küche. Schnell wie ein Fleischwolf für Schwein, Rind, Geflügel und Wild; funktionelle und schnelle Reibe für Hartkäse, Brot, Kekse, Trockenfrüchte. Ein unersetzliches Gerät für die optimale Verarbeitung verschiedener Lebensmittel, um Soßen, Würste und Ragouts zu erhalten. Er ist vielseitig einsetzbar und ermöglicht auch das Schneiden von Weichkäse wie Mozzarella oder die Zubereitung verschiedener Nudelsorten. Zur einfachen Reinigung ist die Mahleinheit vom Maschinengehäuse abnehmbar. Die Reibeeinheit ist durch ein Austrittsschutzgitter und eine Verriegelung geschützt, die eingreift, wenn die Sicherheitsschwelle des Pressers überschritten wird. In Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.

EIGENSCHAFTEN:

Stromversorgung: 380 VOLT DREIPHASIG

Leistung: 1,10 (1,50) kWatt/PS

Fleischwolf-Drehzahl: 140

Drehzahl des Reibeisens: 900

Produktion pro Stunde des Fleischwolfs: 300 kg

Mahlleistung pro Stunde: 70 kg

Öffnung Schneideisen: Ø 82

Öffnung der Reibe: 140x80 mm

Inklusive Platte: Ø 6

Zerkleinerungseinheit: Edelstahl, Aluminium, Gusseisen

Nettogewicht: 27,0/25,0 kg

Bruttogewicht: 30,0/28,0 kg

Maschinenabmessungen: 610x220x460 mm

Verpackungsmaße: 720x290x440 m