

FLEISCHWOLF 12 - 75KG/H 230V - MIT FESTEM KOPF

880,00 €

SKU: 7073.0045



Entdecken Sie den leistungsstarken Fleischwolf von Combisteel!

Der Fleischwolf von Combisteel ist die ideale Wahl für das schnelle und effiziente Verarbeiten von Fleisch in einer professionellen Küche. Ob in einer Metzgerei, einem Restaurant oder einem Cateringbetrieb – dieser Fleischwolf bietet die perfekte Kombination aus Leistung, Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit. Mit seinem Gehäuse aus Edelstahl, der Anschlussmöglichkeit an eine Standard-230V-Steckdose und einem Messer mit einem Durchmesser von 120 mm ist dieser Fleischwolf eine zuverlässige Wahl für den täglichen Einsatz. Maße: 180x520x270 mm (LxBxH) – Leistungsaufnahme: 0,37 kW – Kapazität: 75 kg pro Stunde – Gewicht: 16 kg.

Wichtige Merkmale:

- **Hohe Verarbeitungsleistung:** Verarbeiten Sie bis zu 75 kg Fleisch pro Stunde, ideal für kleinere bis mittelgroße Küchen.
- **Robustes Design:** Aus hochwertigem Edelstahl für lange Haltbarkeit und einfache Wartung.
- **Feste Kopfeinheit:** Für optimale Leistung und Langlebigkeit.
- **Geliefert mit 1 Schneidplatte von 6 mm** für vielseitige Verarbeitung.
- **Flexible Optionen:** Erhältlich in mehreren Ausführungen mit Kapazitäten von 90 kg, 450 kg oder 750 kg pro Stunde, mit der Wahl zwischen gekühltem oder normalem Kopf sowie 230V oder 400V-Modellen.

Dieser professionelle Fleischwolf bietet Ihnen die Leistung und Zuverlässigkeit, die Sie benötigen, um Fleisch schnell und einfach zu verarbeiten. Bestellen Sie jetzt und erleben Sie, wie dieser Fleischwolf Ihren Arbeitsablauf verbessern kann!



EAN code	7422242987964	Breite (mm)	180
Tiefe (mm)	520	Höhe (mm)	270
Farbe	Edelstahl	Im Lieferumfang enthalten	6mm Lochscheibe
Paketpost	Ja	Bruttogewicht (kg)	16
Angaben	Die Klingenstärke beträgt 6 mm.	Spannung (Volt)	230
Frequenz (Hz)	50	Gesamtleistung (kW)	0,37
Kapazität in Einheiten pro Stunde	75KG	Marke	COMBISTEEL
Plug-in-bereit	Ja		

