

FLEISCHSCHNEIDER 250KG/H 230V

1.875,00 €

SKU:

7541.0030

Entdecken Sie den professionellen Fleischschneider!



Der Fleischschneider von CombiSteel ist die ideale Lösung, um Fleisch schnell und effizient in jeder professionellen Küche zu verarbeiten. Er eignet sich perfekt zum Weichmachen und Zartmachen verschiedener Fleischsorten wie Schweinefleisch, Rindfleisch und Geflügel. Mit einem robusten Gehäuse aus Edelstahl und einer Kapazität von 250 kg pro Stunde ist dieses Gerät ideal für den täglichen intensiven Gebrauch. Der Fleischschneider ist darauf ausgelegt, große Mengen Fleisch schnell und einfach zu verarbeiten, mit einer Schneiddicke von 3 mm. Abmessungen: 320x470x490 mm (LxBxH) – Leistung: 0,55 kW – Kapazität: 250 kg pro Stunde – Gewicht: 40 kg

- **Hauptmerkmale:**
- **Hohe Kapazität:** Verarbeitet bis zu 250 kg Fleisch pro Stunde, ideal für stark frequentierte Küchen und Metzgereien.
- **Robustes Design:** Komplett aus Edelstahl gefertigt für eine lange Lebensdauer und einfache Reinigung.
- **Professionelle Ergebnisse:** Sorgt für perfekt zartes und gleichmäßiges Fleisch.
- **Hygienisch:** Entspricht den höchsten Hygienestandards, leicht zu reinigen und für intensiven Gebrauch geeignet.
- **Benutzerfreundlich:** Einfach zu bedienen und schnell zu reinigen, was eine effiziente Arbeitsweise ermöglicht.

Dieser professionelle Fleischschneider bietet die Kraft und Einfachheit, die Sie benötigen, um Fleisch perfekt zu verarbeiten. Bestellen Sie noch heute und erleben Sie, wie dieses Gerät Ihre Arbeitsabläufe verbessert!



EAN code	7422242994900	Breite (mm)	320
Tiefe (mm)	470	Höhe (mm)	490
Farbe	Edelstahl	Paketpost	Nein
Bruttogewicht (kg)	42	Nettogewicht (kg)	40
Spannung (Volt)	230	Frequenz (Hz)	50
Gesamtleistung (kW)	0,55	Kapazität in Einheiten pro Stunde	250
Marke	COMBISTEEL	Plug-in-bereit	Ja
Schnitthöhe (mm)	3		

		7541.0030
Dimensions (mm)	A	320
	B	60
	C	490
	D	460
	E	470
	F	265

