



Ladenwolf Gekühlt Premium Serie DRC10C 22/82



Gekühlter Premium Fleischwolf Kraftpaket mit 3fach Vorschneider und 400V Anschluß

Modell PS.DRCC10

Das Gerät eignet sich zur verarbeiten von Fleischwaren jeglicher Art, Die Anwender sind Fleischer-Supermärkte-Feinkost oder Direktvermarkter. Dieser Fleischwolf mit Kühlung zeichnen sich durch ihre hochwertige Edelstahlausführung und damit verbundene einfache Reinigung und Wartung aus. Die spezielle Kühlung für Schneckenwelle-Gehäuse sowie Kammer garantiert eine Hygienisch unbedenkliche Lebensmittelverarbeitung laut HCCP.

Hochwertiger Edelstahl Fleischwolf mit Kühlung 82mm Schneidsatz für gehobene Ansprüche in Metzgerei - Supermarkt

- Getriebeübersetzung aus Edelstahl im Ölbad laufend somit Geräuschlos
- Geschlossenes Gehäuse - Schnecke aus Edelstahl CNS 18/10
- Leichte Reinigung durch abnehmbaren Schneckengehäuse
- Schneidsatz : 82mm mit Vorschneider 3fach,
- Stundenleistung: ca.300 kg
- Regelbare Temperatur +3° - +10C°
- Automatische Temperaturregelung
- Vorwärts/Rückwärtslauf
- Anschlusswert: 400 V / 1,1KW
- B 560 x T 340 x H 445 mm
- Gewicht ca.40 kg
- Lieferumfang: 1x Vorschneider , 1 x Lochscheibe 4,5mm , 1x Messer , Stößel,Handbuch