

Produktmerkmale

Fleischwolf doppelte Zusammensetzung abnehmbarer Kopf 300 kg/h 230 V		
Modell	SAP -Code	00004310
TE 22/D EM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fleischwölfe



- Zusammensetzung für Fleischschleife: doppelter Aufbau
- Maximale Produktion pro Stunde [kg/h]: 300
- Ungeledlicher Kopf: Ja
- Material: Aluminium
- Durchmesser der inneren Matrix [mm]: 8 + 4,5
- Durchmesser der äußeren Matrix [mm]: 80
- Standardausrüstung für das Gerät: Druckknopf aus Kunststoff
 Bestandteil der Matrize Ø 6 mm
- Geeigneter Verbraucher: geeignet für mittelgroße Restaurants
- Weitere Informationen: Möglichkeit eine Tomatenpresse zu kaufen
- Hauptschalter: Ja

SAP -Code	00004310	Power Electric [KW]	1.100
Netzbreite [MM]	290	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	450	Maximale Produktion pro Stunde [kg/h]	300
Nettohöhe [MM]	520	Ungeledlicher Kopf	Ja
Nettogewicht / kg]	25.00	Zusammensetzung für Fleischschleife	doppelter Aufbau



Technische Zeichnung

Fleischwolf doppelte Zusammensetzung abnehmbarer Kopf 300 kg/h 230 V		
Modell	SAP -Code	00004310
TE 22/D EM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fleischwölfe



Produkt Vorteile

Fleischwolf doppelte Zusammensetzung abnehmbarer Kopf 300 kg/h 230 V		
Modell	SAP -Code	00004310
TE 22/D EM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fleischwölfe

Doppelt

bessere Produktverarbeitung

 Dank der Doppelfaltungsmaschine bietet sie mehr Varianten der Lebensmittelverarbeitung und spart so Kosten und Zeit, indem sie gleichzeitig die gewünschte Feinheit und Struktur schleift

Umkehren

Einfache Kontrolle

 Wenn der Wurm überbräbt wird, ist es nicht notwendig, den Mühle zu besprechen

Produktion 160 kg/h

Große Kapazität im Verhältnis zur Größe

- Ein tolles Preis/Leistungsverhältnis
- Zeit und Kosten sparen

Ein Körper aus poliertem Aluminium

Robustheit Reinheit

- langes Leben
- Einfache Wartung

Abnehmbarer Kopf

Einfache Wartung Hygienische Sauberkeit

- Dank des abnehmbaren Kopfes ist es viel einfacher zu reinigen und spart so Zeit
- Die Reinigung mit hoher Qualität wird die hygienische Sicherheit gewährleisten

Rostfrei

Haltbarkeit Hygienische Sauberkeit

- Dank der Robustheit sehr langes Leben des Trichters
- Sehr leicht nachhaltige hygienische Sauberkeit aufgrund der glatten Oberfläche und abgerundeten Ecken

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-14

3



technische Parameter

Fleischwolf doppelte Zusammen	setzung abnehmbarer	Kopf 300 kg/h 230 V
Modell	SAP -Code	00004310
TE 22/D EM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fleischwölfe
1. SAP -Code: 00004310		14. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 290		15. Steuertyp: mechanisch
3. Nettentiefe [MM]: 450		16. Geeigneter Verbraucher: geeignet für mittelgroße Restaurants
4. Nettohöhe [MM]: 520		17. Hauptschalter: Ja
5. Nettogewicht / kg]: 25.00		18. Ungeledlicher Kopf: Ja
6. Bruttobreite [MM]: 300		19. Maximale Produktion pro Stunde [kg/h]:
7. Grobtiefe [MM]: 540		20. Standardausrüstung für das Gerät: Druckknopf aus Kunststoff Bestandteil der Matrize ø 6 mm
8. Bruttohöhe [MM]: 480		21. Weitere Informationen: Möglichkeit eine Tomatenpresse zu kaufen
9. Bruttogewicht [kg]: 27.00		22. Zusammensetzung für Fleischschleife: doppelter Aufbau
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Durchmesser der inneren Matrix [mm]: 8 + 4,5
11. Material: Aluminium		24. Durchmesser der äußeren Matrix [mm]: 80
12. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl		25. Umkehrung des Geräts: Ja
13. Power Electric [KW]:		26. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

1.100