



FLEISCHWOLF PS-12

Stundenleistung bis 100 kg.



- ✓ Tiefe: 470 mm
- ✓ Hohe: 410 mm
- Nettogewicht: 17.3 kg
- Geräuschpetel (1 m. Abstand): <70 dB(A)
- Grundgeräusch: 32 dB(A)
- IP Protection grade:21
- Crated dimensions
340 x 480 x 340 mm
- Bruttogewicht: 18.9 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1050110 Fleischwolf PS-12 230/50/1

1050111 Fleischwolf PS-12 220/60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

BESCHREIBUNG

Ideal für den Gastronomiebereich, Gemeinschaftsküchen und die Lebensmittelindustrie. Ausgestattet mit einem Schneidmesser und einer Lochscheibe von 6 mm.

Ideal für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelbranche.

- ✓ Gehäuse und Trichter aus rostfreiem Stahl.
- ✓ Arretierung des Hackkopfteils, wodurch ein perfektes Schneiden des Fleisches gewährleistet wird.
- ✓ Äußerst solider, belüfteter Motor.

ENTHÄLT

- ✓ Schnidsatz System Enterprise.
- ✓ Ø 6mm. Lochscheibe.

OPTIONAL

- Lochscheiben unterschiedlicher Größen.

ZUBEHÖR

- Lochmesser

TECHNISCHE DATEN

Stundenleistung (max.): 100 kg
 Durchmesser der Platte: 70 mm
 Abmessungen des Einlasses (1) : 45 mm
 Leistung: 440 W

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 227 mm

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
FLEISCHWÖLFE



einzelkatalog
aktualisiert 09/01/2025

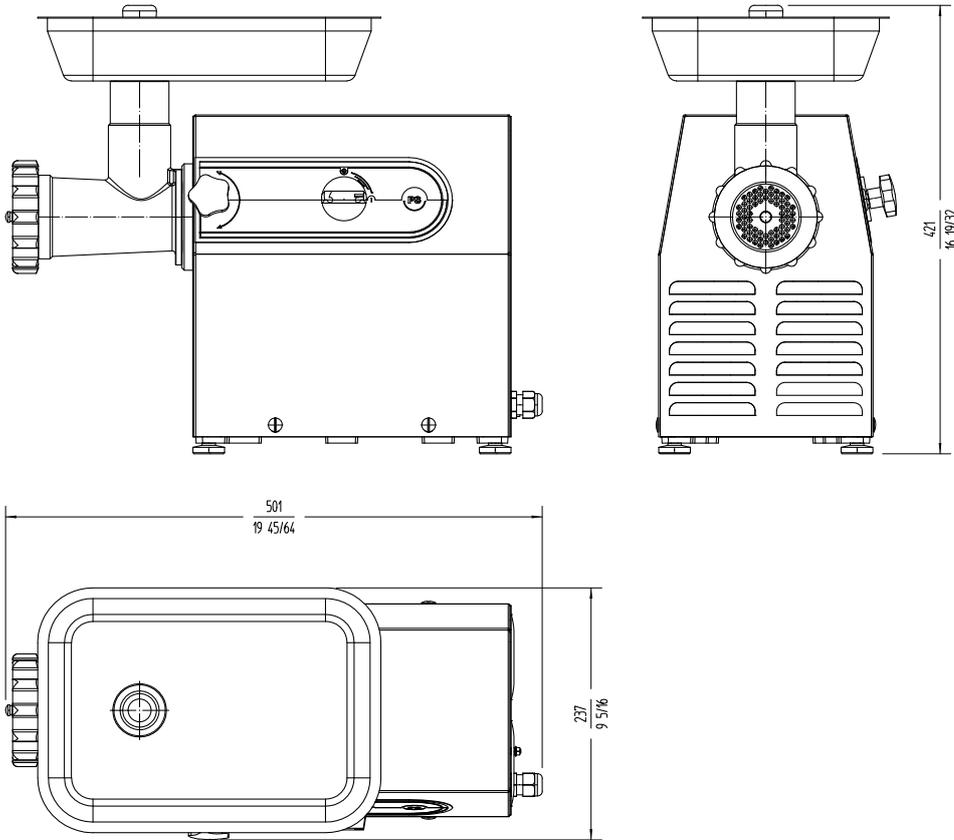


FLEISCHWOLF PS-12

Stundenleistung bis 100 kg.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
FLEISCHWÖLFE



 **sammic** | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 09/01/2025