

Fleischwolf Kitchen Line 22

210819

Hochwertiges Profi - Gerät zum Verarbeiten aller knochenlosen Fleischsorten. Edelstahl Einschub, Einfüllstutzen aus einer speziellen Aluminiumlegierung. Messer und Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen. Inklusive Füllrohr und 2 x Ø 82 mm Scheiben mit Lochdurchmesser Ø 6 und 8 mm. Einfache Demontage zur einfachen Reinigung. Motor mit Überhitzungsschutz. Anti-Rutsch-FüÙe. Verarbeitungsleistung: ±3,7 kg/min. Nicht geeignet für den Dauerbetrieb.



Spezifikationen

Anwendungsbereich	: Küche
Spannung (V)	: 230
Schutzmaßnahmen	: Überhitzungsschutz
Elektriker erforderlich	: Nein
Materialien	: Aluminium, PET (Polyethylenterephthalat), Edelstahl

Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Box
Länge (mm)	: 239
Breite (mm)	: 424
Höhe (mm)	: 571
Eingangsleistung (W)	: 750
Artikel ist programmierbar	: Nein
Abmessungen	: 239x424x(H)571

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369210819
Intrastat-Nummer	: 84385000
Bruttogewicht (kg)	: 25.84
Nettogewicht (kg)	: 24.21

Verkaufseinheiten pro Palette : 12
Verpackungsmaterial Kunststoff: (3)B6

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu