



OMEGA ONE

professional equipment



<http://www.omegaone.gr> email: info@omegaone.gr
 Tel: 0030 2103472270 Fax: 0030 2103476037

Fleischwolf PS-22R

KÜHL-FLEISCHWOLF. STUNDENLEISTUNG BIS 250 KG.

Kühl-Fleischwolf für Theke aus Edelstahl für mittlere Produktion.

Größtmögliche Hygiene am Arbeitsplatz und Erfüllung der HACCP-Methode zur Verbesserung des Kundenservice. Robuste, kompakte und zuverlässige Maschinen. Geeignet sowohl für den Lebensmittel-Einzelhandel als auch für die Herstellung und den Verkauf von fertigen Gerichten. Die Maschine erfüllt die Normen hinsichtlich der Hygiene und der Sicherheit sowie die branchenspezifischen Normen. Kühlung Dank des Kühlsystems ist es möglich, das Fleisch weiterzuverarbeiten, ohne die Kühlkette zu unterbrechen. Der Entstehung von Bakterien wird so vorgebeugt. Hackfleisch bleibt so länger frisch, behält Farbe und Geschmack und der Nährwert bleibt erhalten. Die Hackmaschine kann auch nur gelegentlich verwendet werden, ohne das hierfür der Einlass zur Reinigung abmontiert oder sie im Kühlschrank aufbewahrt werden muss.

- Gestell und Trichter aus rostfreiem Stahl AISI 304.
- Externer Einlass aus rostfreiem Stahl AISI 304. Kann zum Reinigen leicht ausgebaut werden
- Belüfteter Motor, Vorwärtsgang und Stopp dank N.V.R. mit Niederspannung (24 V).
- Hermetischer und leiser Kompressor.
- Elektronischer Thermostat.

AUSRÜSTUNG INKLUSIVE
 Unger: Ø 82 mm, 3 Teile aus rostfreiem Stahl.

SONDERAUSRÜSTUNGEN

TECHNISCHE DATEN

- Stundenleistung (max.): 250 Kg
- Durchmesser der Platte: Ø 82 mm
- Gekühlte Hackmaschine: y
- Elektrische Anschluß: 230 V / 3 ~
- Leistung: 1100 W
- Aussenabmessungen
 - Breite: 310 mm
 - Tiefe: 438 mm
 - Hohe: 508 mm
- Nettogewicht: 40 Kg

