

SIRMAN Gekühlter Fleischwolf TC 22 BARCELONA ICE

SIRMAN gekühlter Fleischwolf TC 22 BARCELONA ICE

Technische Daten:

- Abmessungen in mm (BxTxH): 345 x 385 x 645mm
- elektrischer Anschluß: 400 Volt - 50/60 Hz - 3 Phase
- maximale Leistungsaufnahme: 1472 Watt
- Leistung / Stunde: 350 kg
- Kühlungssystem mit thermoelektrischem Modul (70 Watt)
- Energiesparend
- Kühlung auf Hals und Mundstück
- Digitales Kontrollthermometer
- Trichter und Hals aus Edelstahl (abnehmbar)
- Alle Wartungsarbeiten auch ohne Kältetechniker durchführbar
- Quadratischer Einführungshals für eine hohe Produktionsleistung
- Patentiertes Schnellaufspannsystem des Mundstücks
- Bruttogewicht: 44 kg

Eine Lochscheibe Ø 4,5mm ist im Lieferumfang enthalten!

Youtube Videokanal: http://www.youtube.com/user/sirmanspa?feature=results_main

In der Kategorie - Serie 22 Zubehör - finden Sie eine gut sortierte Auswahl an passenden Lochscheiben!

Optionales Zubehör:

Unger 1/2: mit Vorschneider System Unger mit Edelstahlauslauf - nicht kompatibel mit Hamburgeraufsatz (+ 273.00 EUR zzgl. MwSt.)

Unger total: mit Vorschneider System Unger mit Edelstahl Distanzring - nicht kompatibel mit Hamburgeraufsatz (+ 357.00 EUR zzgl. MwSt.)

212243C02F: 230 Volt - Version mit integrierter Vorbereitung für Hamburgeraufsatz Format M (+ 252.00 EUR zzgl. MwSt.)

212237A02F: 230 Volt - Version (+ 35.00 EUR zzgl. MwSt.)

212243C03F: mit integrierter Vorbereitung für Hamburgeraufsatz Format M (+ 189.00 EUR zzgl. MwSt.)

Format M: Hamburgeraufsatz inkl. 1 Hamburgermatrize, Ø und Form auf Anfrage (+ 399.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 962.00 EUR** zzgl. MwSt.

