

SIRMAN Fleischwolf TC 32 BARCELONA Q

SIRMAN Fleischwolf TC 32 BARCELONA Q

Technische Daten:

- Abmessungen in mm (BxTxH): 365 x 560 x 700mm
- elektrischer Anschluß: 400 Volt - 50/60 Hz - 3 Phase
- maximale Leistungsaufnahme: 2205Watt
- Leistung / Stunde: 500 kg

- 24 Volt IP 54 Bedienelement mit Umschaltung

- Quadratischer Einfüllschacht

- Getriebe im Ölbad
- Getriebe durch doppeltes Isoliersystem vor Flüssigkeiten geschützt
- Mundstück und Schleppzapfen aus Edelstahl AISI 304
- Leistungsstarker Lüftermotor für den Dauereinsatz
- Praktische Ablage mit Deckel für Scheiben und Messer
- Einfach zu reinigen
- geräuscharm, leistungsstark und zuverlässig
- Bruttogewicht: 54 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 32 Zubehör - finden Sie eine gut sortierte Auswahl an passenden Lochscheiben!

Optionales Zubehör:

Unger total: mit Vorschneider System Unger mit Edelstahl Distanzring - nicht kompatibel mit Hamburgeraufsatz (+ 399.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

213242C03F: mit integrierter Vorbereitung für Hamburgeraufsatz Format M (+ 189.00 EUR zzgl. MwSt.)

Unger 1/2: mit Vorschneider System Unger mit Edelstahlauslauf - nicht kompatibel mit Hamburgeraufsatz (+ 315.00 EUR zzgl. MwSt.)

21324_02: 230 Volt - Version (+ 54.00 EUR zzgl. MwSt.)

212242C02F: 230 Volt - Version mit integrierter Vorbereitung für Hamburgeraufsatz Format M (+ 378.00 EUR zzgl. MwSt.)



Preis per Vorkasse: **2 011.00 EUR** zzgl. MwSt.

