



C/E-R

Gekühlter Ladenfleischwolf

Beschreibung

- Gekühlter Ladenfleischwolf komplett in rostfreier Edelstahlausführung.
- Eingebautes Kühlsystem für konstant niedrige Fleischtemperaturen und hygienisch einwandfreies Schnittgut durch minimale Erwärmung (HACCP)
- Hohe Förderleistung und erstklassiges Schnittbild
- Elektronischer Thermostat für eine einwandfreie Temperaturkontrolle
- Temperatur von 0° - 8°C regulierbar
- Einfüllwanne auf 5 Seiten gekühlt und mit einem durchsichtigen Deckel geschützt
- Problemlose und leichte Reinigung
- Kältemittel R 134a
- Schneidsatz: **System Unger**



Anwendung

- Fleischwolf für Gastrobetriebe, Restaurants und Küchen



Modell	Artikel- Nummer	Bezeichnung	Stundenleistung	Anschluß
C/E R22	4791	82 mm Unger	ca. 300 kg	400 V / 1100 W
C/E R32	4792	98 mm Unger	ca. 500 kg	400 V / 2200 W

BATSCH WAAGEN & EDV GmbH

A-3382 Loosdorf, Wachaustraße 61, T: +43 (0) 27 54 / 70 00-0, F: DW 3, E: office@batsch.at, www.batsch.at

Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2008, Kooperationspartner der ermächtigten Eichstelle bvfs und eine Außenstelle des Kalibrierdienstes ÖKD 18

