

Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311

E-Mail: 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

Rechtliches:

USt-ID-Nr.: ATU68088099

Steuernummer: 93 158

Fleischwolf, Profi Line 12, THENDI 550 Watt, für bis zu 100 **Tools for Chefs** kg/h

Produktnummer: HEN.210802



Beschreibung

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 70 mm Scheiben mit Lochdurchmesser ø 6 und 8 mm. Einfache Demontage zur einfachen Reinigung. Motor mit Überhitzungsschutz. Anti-Rutsch-Füße. Verarbeitungsleistung: 100 kg/h. Nicht geeignet für den



Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311 E-Mail:

8420

Rechtliches:

Steuernummer: 93 158

USt-ID-Nr.: ATU68088099

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000 06214423

BACKEN is CAREMium. Polyethylen. Edelstahl. Technista Elbahlen & SERVICE.

Materialien: Aluminium|PET (Polyethylenterephthalat)|Edelstahl

Spannung (V): 230 Leistung (W): 550

Produktinformationen

Leistung (W):	100-1000 Watt
Spannung (V):	230V