

Kompakter Fleischwolf für den Thekenverkauf oder den Vorbereitungsraum. Kleine bis mittlere Mengen aller Fleischsorten ebenso wie Suppengemüse werden schönend zerkleinert. Lebensmittelverarbeiter erreichen perfekte Ergebnisse und können die Geräte einfach reinigen.



Mehr Informationen
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

Produktbeschreibung

Der FW N22/82 wölft Fleisch in roher, gekochter oder geräucherter Form. Auch durchwachsenes Fleisch – heiß oder kalt – Speck, Innereien, Schwarten sowie pflanzliche Lebensmittel lassen sich zerkleinern.

Bizerba versteht unter Wölfen das Zerkleinern von Fleisch, anstatt es zu quetschen. Der FW N22/82 erzeugt ein lockeres Gefüge mit viel Volumen und längerer natürlich roter Farbe durch erhöhte Sauerstoffanreicherung. Lebensmittelverarbeiter erreichen perfekte Ergebnisse und können die Geräte schnell und effizient reinigen.

Die kompakte FW N22/82 eignet sich perfekt zur Aufstellung im Thekenbereich, um Hackfleisch frisch, vor den Augen des Kunden, zuzubereiten.



FW N22/82

Highlights

- Spielfreie Passung für schonende Zerkleinerung ohne Erwärmung und mit hoher Sauerstoffanreicherung für längere Produkthaltbarkeit
- Edelstahlgehäuse und dickwandige Produkteinfüllschale für hohe Robustheit
- Kein Umbug am oberen Einfüllschalenrand für optimale Hygiene
- Einfüllschale und -hals mit der Aufnahme des Schneckengehäuses nahtlos zusammengeschweißt
- Optimierte Schneckenform zum effizienten Fördern, weitestgehend ohne Nachstopfen



Trichterförmige Einfüllöffnung



Unger- und Enterprise-Schneidsatz

Optionen

- Große Produkteinfüllschale mit 13,5 l Füllvolumen
- Spritzschutz
- Fliegenschutzklappe
- Verschiedene Schneidsätze:
 - L+W longlife (Enterprise)
 - L+W (Unger)
 - Lico (Unger, mit tauschbaren Klingen)

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696
marketing@bizerba.com

www.bizerba.com