

Ideal für die Produktion: Fleischwolf als Tisch- oder Standgerät im 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 N32/98 wölft Fleisch in roher, gekochter oder geräucherter Form. Auch durchwachsendes 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 N32/98 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.

Mit einer Durchsatzleistung von bis zu 1100 kg/h ist der FW N32/98 genau die richtige Lösung für den Vorbereitungsraum, die Großküche oder als manuelle Lösung für die Produktion.



FW N32/98

Highlights

- Spielfreie Passung für schonende Zerkleinerung ohne Erwärmung und mit hoher Sauerstoffanreicherung für längere Produkthaltbarkeit
- Ideal im Vorbereitungsraum als Tisch- oder Standgerät
- Besonders große einteilige Einfüllschale
- Edelstahlgehäuse und dickwandige Produkteinfüllschale für hohe Robustheit
- Kein Umbug am oberen Einfüllschalenrand für optimale Hygiene
- Optimierte Schneckenform zum effizienten Fördern, weitestgehend ohne Nachstopfen



Große Einfüllschale



Abnehmbarer Wolfeinsatz

Optionen

- Tisch und Standausführung, auch fahrbar
- Spritzschutz
- Verschiedene Schneidsätze:
 - L+W longlife (Enterprise)
 - L+W (Unger)
 - Lico (Unger, mit geschraubten, tauschbaren Klingen)
 - Auja (Unger, mit geklemmten, 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