

PEFRA Fleischwölfe PFI/PFIU



PFIU

Die Mittel-Europäische Küche ist berühmt für Ihre Zubereitung von Würsten mit einem Fleischwolf. Aus diesem Grund wurde diese Edelstahl-Maschine konstruiert um stets gleichwertig gemahlenes Fleisch zu produzieren.

Je nach Anwendungsbereich können unsere Fleischwölfe mit Enterprise oder Unger Schneidsystem geliefert werden.

Ausgestattet sind die Schneidsätze mit einem Messer mit zwei-schneidigen Klingen.

Lochscheiben in verschiedenen Größen können leicht ausgewechselt werden. Ihren Erfolg verdanken diese Geräte den hochwertigen Materialien die verbaut wurden um den Anspruch der Belastung bei der Verarbeitung von Fleisch gerecht zu werden.

Sowohl die Enterprise sowie auch die Unger Fleischwölfe sind ausgestattet mit einer leicht demontierbaren Schneideinheit für eine simple und effektive Reinigung.

Diese Edelstahl Fleischwölfe versichern auch dem anspruchsvollsten Kunden, dass diese Gerät seinen Ansprüchen in der Verarbeitung von Fleisch und in seinem Design gerecht werden.

Seine Anwendungsbereiche finden diese Tisch-Fleischwölfe unter anderem in Metzgereien, Supermärkten und großen Gemeinden.

Ausgestattet werden die Motoren mit Ventilatorenkühlung und Überhitzungsschutz.

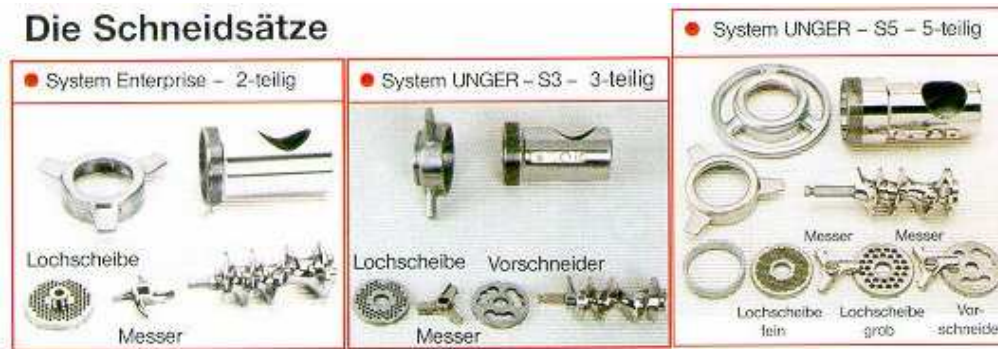
Für die Herstellung von Würstchen ist als Zubehör ist ein Wurstfüllrohr erhältlich.

Das Edelstahlgehäuse ist überaus hygienisch und sehr leicht zu säubern.



PFI

Die Schneidsätze



Eigenschaften	PFI 12	PFI 22	PFI 32	PFIU 12/3	PFIU 22/3	PFIU 22/5	PFIUN 32/5
Schneidsatz Inox	2-teilig	2-teilig	2-teilig	3-teilig	3-teilig	5-teilig	5-teilig
Lochscheiben Ø	70 mm	82 mm	98 mm	70 mm	82 mm	82 mm	98 mm
System	Enterprise	Enterprise	Enterprise	Unger	Unger	Unger	Unger
Leistung/Std.	200 Kg	300 Kg	600 Kg	200 Kg	300 Kg	300 Kg	600 Kg
Volt / Watt	230 / 750	230/400V/1,1 Kw	400 V / 2,2 Kw	230 V / 1,1 Kw	230/400V/1,1 Kw	230/400V/1,1 Kw	400 V / 2,2 Kw
Maße (BxTxH) mm	400x250x400	430x250x440	510x380x580	440x250x400	470x250x440	470x250x440	475x350x560
Nettogewicht	22 Kg	25 Kg	44 Kg	23 Kg	26 Kg	26 Kg	50 Kg



PEFRA Peter Franken GmbH
 Industriestr. 7
 40822 Mettmann

Telefon 02104 / 14 06 0
 Telefax 02104 / 14 06 10

E-Mail info@pefra.de
 Internet www.pefra.de