

Krefft Küchenmaschinen - Professionelle Systemlösungen



Fleischwölfe AW 3 und W 60 N

Der Fleischwolf **AW 3** mit 2-fach-Schneidsatz als Einstiegsmodell für die Verarbeitung von kleineren Fleischmengen. Der Fleischwolf **W 60 N** verarbeitet zuverlässig große Mengen Fleisch und erfüllt höchste hygienische Ansprüche. Sämtliche Einzelteile des Fleischwolfes **W 60 N** wie Lochscheibe, Kreuzmesser, Wolfgehäuse, Transportschnecke und Einfüllschale rostfreiem Edelstahl.

Hier die Vorteile in der Übersicht:

- Der Edelstahl-Fleischwolf **W 60 N** als Vorsatzteil ist kompatibel zu den Krefft Antriebseinheiten wie **AL 2-4, A 2-2, KU 2-4 E**
- Sicherer Einfüllschacht, einfaches Auswechseln der Schneidwerkzeuge
- Wolf nach neuester DIN EN-Vorschrift, komplett aus Edelstahl
- Dreifach Edelstahl-Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe, sorgt in Verbindung mit der Edelstahl-Transportschnecke für überdurchschnittlich hohe, gute und gleichmäßige Schneidleistung bei Roh- und Kochfleisch
- Drallzug. Der Zug im Inneren des Fleischwolfgehäuses ist nicht gerade, sondern weist den bewährten Drall auf. Dadurch wird das eingefüllte Schneidgut optimal und zügig dem Vorschneider zugeführt.
- Vergrößerte Einfüllschale für die unterbrechungsfreie Befüllung des Fleischwolfes auch größerer Fleischmengen

Das Edelstahl Lochscheiben-Sortiment beinhaltet Scheiben für alle gebräuchlichen Schneidbereiche der Fleischverarbeitung.