

AW F REIHE

FLEISCHWÖLFE

METZGEREIEN / GASTRO / GV / GK



Im Überblick:

Fleischwölfe der AW F Reihe

- Hoher Durchsatz und optimale Haltbarkeit
- Maschine inkl. Schneidsatz aus 100 % Edelstahl
- Große Einfüllschale
- Abnehmbares äußeres Schneckengehäuse für leichte und hygienische Reinigung
- Eingreifschutz CE-konform
- Geschlossener Maschinenkörper
- Thermogeschützter Motor
- Sicherheitsschalter

„Lobos“ AW F 82.2

- Geringe Bautiefe – platzsparend auf der Arbeitsfläche
- Intelligente Steuerung mit Abschaltung bei Überlastung
- Einfache Bedienung
- „Gecleantes“ Gehäuse – form schön und einfach zu reinigen



1/1 GN-Behälter unterstellbar



Abnehmbare Fleischschale komplett aus Edelstahl – spülmaschinenfest.



Außenliegende Antriebsnabe zur hygienischen Reinigung. Abnehmbarer Fleischwolf z. B. zur Lagerung in der Kühlung.



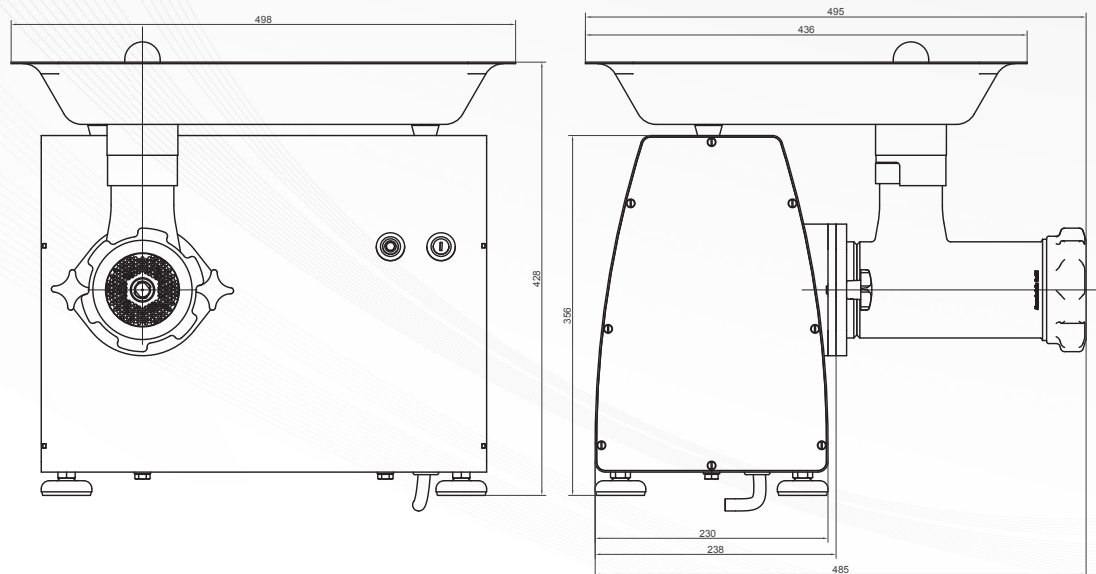
Leicht abnehmbares Gehäuse inklusive Schnecke und codiertem L&W Schneidsatz aus Edelstahl für hygienisches Reinigen.

„Lobos“ AW F 82.2 Fleischwolf, Tischgerät

Durchsatz 200 bis 300 kg/h



Anschluss	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig
Leistung (kW)	1,1
Elektrische Absicherung (A)	16
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H)	498 x 485 x 428 mm
Gewicht (kg)	50
Fleischschale (l)	7,75
Schneidsatz	5-teilig, L&W, Edelstahl, optional 3-teilig



AW F 98 Fleischwolf, Tisch- oder Bodengerät

Durchsatz 700 bis 800 kg/h



Anschluss	400 V, 50 Hz Anschlusskabel mit CEE-Stecker, 5-polig optional 230 V
Leistung (kW)	2,2 optional 1,8
Elektrische Absicherung (A)	20
Schutzart	IP 54 (spritzwassergeschützt)
Abmessung (L x B x H)	870 x 560 x 1020 / 420 x 780 x 610 mm
Gewicht (kg)	130 / 87
Fleischschale (l)	52 / 23
Schneidsatz	3-teilig, L&W, Edelstahl, optional 5-teilig