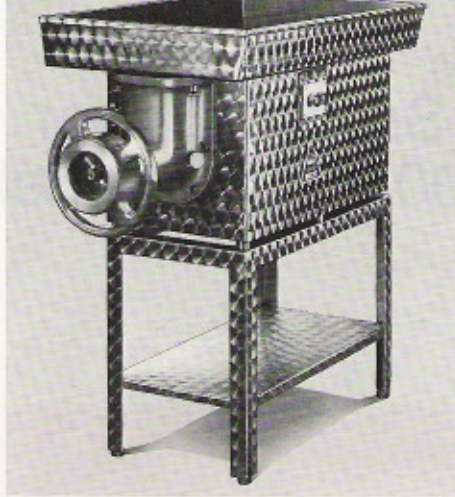


Die REX-NIROSTA-Fleischwölfe sind robuste Hochleistungsmaschinen zum universellen Einsatz in Metzgereien, Restaurants, Hotels, Großmärkten, Sanatorien, Krankenhäuser, Kantinen, Großküchen, Labors und ähnlichen Betrieben.

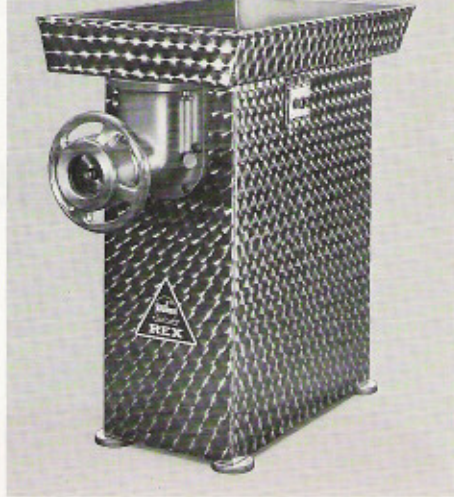
Die Fleischwölfe werden in drei Ausführungen geliefert: als Tischwolf, als Tischwolf mit Untergestell und als Standwolf mit geschlossenem Mantel. Sie haben alle einen Lochscheibendurchmesser von 106 mm, der Standwolf steht auch mit 114 mm zur Verfügung.

Die geschlossene, glatte Form mit Mantel und Trichter aus unverwüßlichem NIROSTA-Material schafft die Voraussetzung für hygienisches Arbeiten und einfachstes Reinigen. Gehäuse, Verschlußring und Schnecke sind feuerverzinkt.



Die Bedienung ist denkbar einfach. Die Maschinen haben Motorschutz. Bei Abnahme des Trichters ist der Motor automatisch abgeschaltet. Die Fleischwölfe haben den Prüfstempel der Berufsgenossenschaft.

Die hohe Drehzahl von 285 U/min. liegt über dem Schnitt vergleichbarer Maschinen. Deshalb sind die Maschinen mit gutem Recht echte Schnellwölfe. Das Fleisch wird ohne Erwärmen, Quetschen oder Schmieren einwandfrei verarbeitet.



Ein weiterer Vorteil: die Maschinen sind mit dem 5-teiligen Turbo-Schneidsatz ausgerüstet. Bei Verwendung der 3 mm-Lochscheibe beträgt die Leistung bis zu 1500 kg Fleisch pro Stunde.

- Serienmäßiges Zubehör:**
- 1 Vorschneider
 - 4 Lochscheiben (3, 5, 8 und 13 mm)
 - 2 Einlageringe
 - 2 Messer
 - 1 Schneckenauszieher
 - 1 Stopfer

