

Krefft Küchenmaschinen - Professionelle Systemlösungen



Ein starkes Team - Krefft Kompaktwolf R 70 N

Robuste Einheit mit leistungsfähigem Edelstahl-Wolf und kräftigem Antrieb. Schnell und unkompliziert, der Krefft Kompakt-Wolf **R 70 N** verarbeitet zuverlässig große Mengen Fleisch und erfüllt höchste hygienische Ansprüche.

Zu seinen bekannten Merkmalen gehört der elektronisch geregelte Antrieb und der leistungsstarke Edelstahl-Fleischwolf sowie seine kompakte Bauweise, die dieses Gerät zu einem idealen Laden-Fleischwolf in Metzgerei- und Fleischereibetrieben macht.

Hier die Vorteile in der Übersicht:

- Kompaktbauweise macht den Wolf standfest und garantiert sicheres Arbeiten
- 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 Schneidebereiche der Fleischverarbeitung.