70 Jahre

Edertal
ELEKTROMOTOREN

FLEISCHWOLF EMS 70-2

ROBUST
STABIL
PREISWERT



FÜR

- HAUSSCHLACHTER
- FLEISCHEREI
- GASTSTÄTTEN
- HOTEL
- KANTINEN
- GROSSKÜCHE

Bei dem Elektro-Fleischwolf EMS 70-2 handelt es sich um einen besonders leistungsstarken und robusten Fleischwolf – Made in Germany-, welcher sich in weltweitem Einsatz durch seine einfache Handhabung und seine Stabilität bewährt hat.

Der Antrieb erfolgt durch ein hochwertiges und langlebiges Stirnradgetriebe. Der kollektorlose Induktionsmotor hat keine Kohlebürsten und ist daher für längere Zeit wartungsfrei.

Die Motorverkleidung (1), Grundstreben (6) und die abnehmbare Füllschüssel (2) – Inhalt 3 Liter – sind aus rostfreiem Edelstahl. Die glatten, geschliffenen oder polierten Flächen dieser Teile lassen sich schnell und leicht säubern.

Ein Rückwärtsgang (5), sowie ein dreiteiliger Schneidsatz (3) gehören zur serienmäßigen Ausstattung.

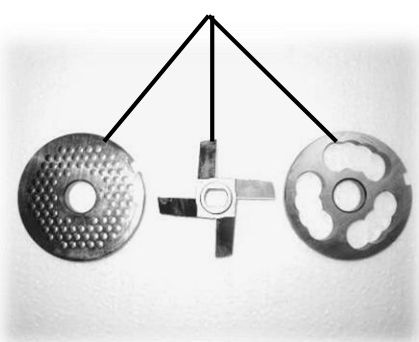
Die komplette Wolfeinheit (4) ist durch einen einfachen Handgriff leicht herausnehmbar und somit gut zu reinigen. Wolfgehäuse (4), Schnecke und Überwurfmutter sind aus glanzverzinntem Grauguss. Zusammen mit der Füllschüssel bilden sie den Verarbeitungsvorsatz, welcher komplett montiert entnommen und bei Arbeitsunterbrechung gekühlt gelagert werden kann.

EMS 70-2

Schneidsatz R70B (System Unger)	Vorschneider, Doppelmesser, Lochscheibe 3 mm (andere Lochscheibengrößen erhältlich)
Zubehör	Stopfer und Schneckenauszieher
Wechselstrom Aufnahmeleistung	230 Volt 600 Watt
Drehstrom Aufnahmeleistung	400 Volt 600 Watt
Drehzahl der Schnecke	ca.140 U/min
Gewicht	20 kg
Abmessung	470 x 200 x 380 mm (LxBxH)
Stellfläche der Maschine	350 x 190 mm (LxB)
Verarbeitung je nach Fleischsorte	150-200 kg pro Stunde (unverbindlich)



3



Sonderspannung und Ausführung auf Anfrage.
Angaben unter Vorbehalt!
Änderungen aufgrund technischer Weiterentwicklung möglich.

Edertal ELEKTROMOTOREN