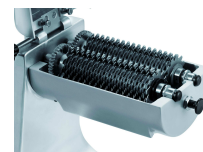


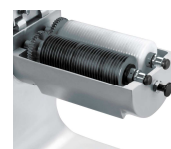
PRODUKTINFORMATION

ADE

Maschinen für die Fleischverarbeitung



Einsatz STEAKONOM



Einsatz SCHNEIDFIX



Für Handbetrieb:
STEAKOLETTE / SCHNEIDFIX-M

Fleischmürber – Serie STEAKONOM Streifenschneider – Serie SCHNEIDFIX

- Basisgerät mit robustem Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfache Bedienung und Reinigung (inkl. Stielbürste)
- Einfacher Umbau zwischen Fleischmürber und Streifenschneider

Als Fleischmürber Serie STEAKONOM:

- Mürt das Fleisch und sorgt für gleichmäßige Lockerung des Fleischgewebes
- Mit zwei Mürbewalzen aus nicht rostendem Stahl
- Für Fleischstücke bis zu 150 x 30 mm
- Für Handbetrieb: Modell STEAKOLETTE

Als Streifenschneider Serie SCHNEIDFIX:

- Zerkleinert Fleisch, Wurst und Käse
- Ideal zur Zubereitung von Salaten und Delikatessen
- Mit Messerwalze und Andruckrolle
- Für Stücke bis zu 150 x 10 mm, Streifenbreite: 4mm
- Für Handbetrieb: Modell SCHNEIDFIX-M

Technische Daten

Modell	STEAKONOM / SCHNEIDFIX	STEAKOLETTE / SCHNEIDFIX-M
Abmessungen (BxTxH)	415 x 170 x 470 mm	285 x 170 x 470 mm
Leistung	0,46 kW	-
Max. Breite Fleisch	150 mm	150 mm
Max. Stärke Fleisch	30 ¹ mm / 10 ² mm	30 ¹ mm / 10 ² mm
Eigengewicht	16 kg	8,5 kg
Stromart	230 / 400 V	-

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.

¹ für Steakonom / Steakolette

² für Schneidfix / Schneidfix-M