

# Schnetzelmaschine F-S 19

(Optional mit Untergestell)



## Die Fleischschnetzelmachine F-S 19 schneidet Fleisch und Innereien in Handschnittqualität.

Die Schnetzelmachine ist auch geeignet um Leber, Geflügel, Fisch und gewisse Früchte zu schneiden. Die Maschine kann mit einem Stück Fleisch von maximal 1,5 Kilogramm bestückt werden. Nach dem Schneiden fällt das Fleisch in einen Fleischbehälter.

Die Maschine ist sicher und hygienisch gebaut. Die einfache Konstruktion macht es einfach die Maschine zu reinigen. Das automatische Befüllen und Schneiden des Fleisches schützt für Unfällen und steht für gleichbleibende Qualität. Die Schnetzelmachine wird komplett aus Chromstahl und lebensmitteltauglichem Kunststoff hergestellt.



**Es sind folgenden Messerwalzen erhältlich:**

4 – 6 – 9 – 12 – 15 – 18 – 24 – 27 – 36 mm

**Optionales Untergestell bestehend aus:**

- Untergestell fahrbar, niedere Ausführung mit zwei Lenkstop- und zwei Bockrollen
- Kistenführung mit Endscharter für bestehende Kunststoffgebinde 600 x 400 x 210mm
- Maschinenhöhe / Trichter Oberkant ca. 1000 mm
- optimiertes Untergestell mit seitlicher Öffnung für E2 Kisten
- Fixierung der E2 Kisten
- Sicherheitseingreifschutz über ganze E2 Kiste
- Reinigungswerkzeug für \*Gefahrloses Handling\*

**Technische Daten:**

Stundenleistung: bis zu 500 kg

Breite: 500mm

Tiefe: 770mm

Höhe: 720mm

Leistung: 1.5 kW

Anschlussspannung: 400V

**Untergestell (Sonderanfertigung Josef Koch AG / Artikel 86038)**

