

Wir beraten Sie gerne — Jetzt Kontakt aufnehmen
0931 29759440 · info@foodware-factory.de



Vakuumaschine Kitchen Line + Profi Line Serie

- Robuste Vakuumiermaschine aus hochwertigem Edelstahl.
- Mit digitalem Display, einstellbarer Vakuumzeit und leistungsstarker, luftgekühlter Pumpe (77 l/min).
- Transparenter ABS-Deckel zur optimalen Kontrolle des Vakuumprozesses.
- Kompakte Bauweise (360 × 490 × 365 mm).

Gerätevariante	Dichtungsleiste
200	300 mm
250	350 mm
410	410 mm

ab **1.095 €**



Elektrischer Fleischzartmacher

- Verarbeitet Stücke bis 160 mm Breite und 30 mm Dicke.
- Robustes Edelstahlgehäuse und luftgekühlter Motor.
- Mit 2 Spezialrollen und sicherem Stand dank Gummifüßen.
- Leistung: 350 W / 220 V, Geschwindigkeit: 75 U/Min, kompakte Maße: 514 × 224 × 430 mm.
- Optional Streifenschneider

ab **790 €**



Bilderquelle
HENDI

Fleischwolf Kitchen Line 22

- Robuster Fleischwolf für alle knochenlosen Fleischsorten, mit ca. 3,7 kg/min Verarbeitungsleistung.
- Hochwertige Komponenten: Messer & Schnecke aus Edelstahl, Trichter aus Gusseisen, Einfüllstutzen aus Aluminiumlegierung.
- Inklusive 2 Lochscheiben (Ø 6 mm & Ø 8 mm)
- Einfacher Zusammen- und Abbau zur schnellen Reinigung.
- Motor mit Überhitzungsschutz, Anti-Rutsch-Füße, 750 W / 220 V Leistung.
- Optional weitere Lochscheiben auf Anfrage

ab **589 €**

Alle Preise netto zzgl. MwSt. · Anfahrt, Aufstellung und Einweisung nach Aufwand · Irrtümer vorbehalten