

Wurstwaschmaschine

Die Maschine vom Handwerksmeister - für den Handwerksmeister!

Bei der Konstruktion dieser Maschine wurde besonderer Wert darauf gelegt, eine effiziente, schnelle und dennoch schonende Reinigung Ihrer Rohwurstwaren zu erreichen.

**Drehzahlregelung der
Reinigungsbürsten
für sehr empfindliche
Wurstwaren**

Wartungsfreier,
geräuscharmer
Antrieb durch
Getriebemotor
und Zahnriemen

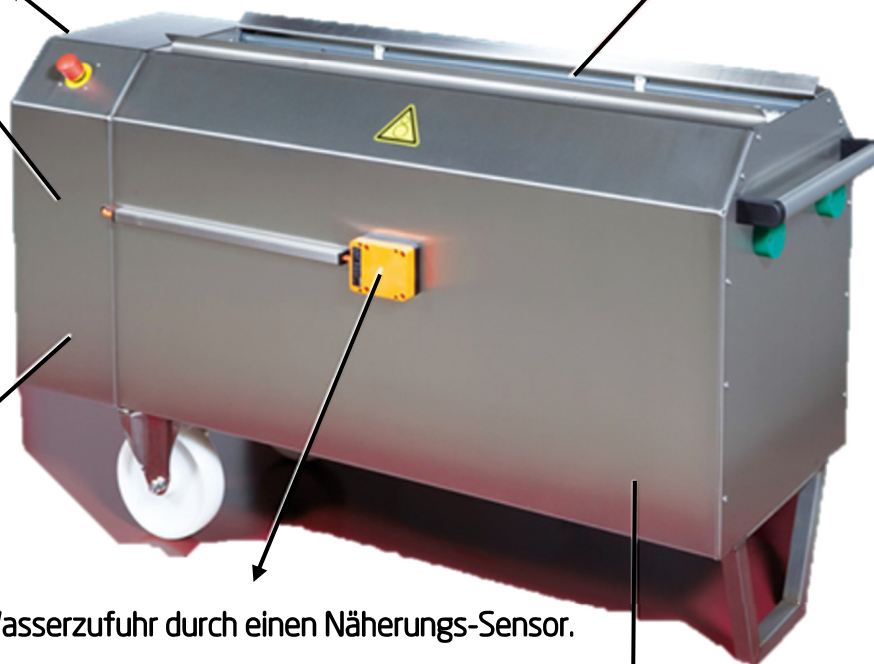
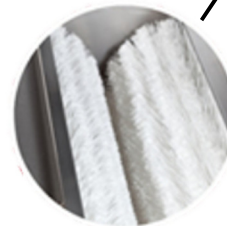
Massiver,
rostfreier Korpus
aus Edelstahl

Steuerung der Wasserzufuhr durch einen Näherungs-Sensor.

Sie sparen bis zu 70 % Wasser gegenüber ständig laufendem Wasserstrahl!

Wartungsfreie

gelagerte
Reinigungsbürsten mit
extra dichtem Besatz
zur optimalen
Reinigung



CE-Zertifizierung
und Sicherheitsstandards
nach den neuesten Vorschriften

Technische Daten WWM 2010-E:

Maße L x B x H:	1400 x 600 x 900 mm
Gewicht:	ca. 110 kg
Motorleistung	037 kw / 230 V
Elektroanschluss:	Schuko-Stecker
Wasseranschluss:	Geka-Kupplung
Zubehör optional:	
Edelstahl-Auffangwanne mit Ablauf für Trockenräume	