



Fleischwölfe

Robust, kraftvoll und leicht zu reinigen – unsere Fleischwölfe verarbeiten Fleisch im Handumdrehen. Perfekt für den privaten oder semiprofessionellen Einsatz.



ein paar wölfe zum erfolg...



Fleischwölfe

Entdecken Sie die kleinen Fleischwölfe von Meaty – Ihre Geheimwaffe in der Fleischverarbeitung!

Sie sind ein kleiner Fleischereibetrieb oder ein Landwirt, der frisches Fleisch weiterverarbeiten möchte? Unsere kleinen Fleischwölfe sind die perfekte Lösung für Ihre Bedürfnisse. Sie bieten Ihnen die Möglichkeit, Fleisch effizient und nach Ihren Wünschen zu verarbeiten, damit Sie köstliche Produkte in bester Qualität anbieten können.

Warum unsere kleinen Fleischwölfe?

Kompakte Größe: Ideal für kleine Fleischereien und landwirtschaftliche Betriebe. Sie nehmen nur minimalen Platz ein und sind dennoch leistungstark.

Einfache Handhabung: Mit einem benutzerfreundlichen Design können Sie im Handumdre-

hen hochwertiges Hackfleisch für Wurstwaren, Burger und andere Spezialitäten zubereiten.

Vielseitigkeit: Verarbeiten Sie nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse, Nüsse oder Käse. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Hochwertige Verarbeitung: Unsere Fleischwölfe sind aus robusten Materialien gefertigt, die für eine lange Lebensdauer und einfache Reinigung sorgen.

Lassen Sie Ihre Produkte erstrahlen und bieten Sie Ihren Kunden den Geschmack von frisch verarbeitetem Fleisch. Holen Sie sich noch heute Ihren kleinen Fleischwolf von Meaty und verwandeln Sie Ihre Fleischverarbeitung in ein unvergleichliches Erlebnis!



Fleischwolf TS 12 EL/160 Elegant



Die kleinen Fleischwölfe von Meaty bieten eine robuste Bauweise und hohe Effizienz, ideal für kleine Fleischereien und Landwirte. Das Grundgehäuse, die Schnecke und die Überwurfmutter sind aus Gusseisen, während der Einfülltrichter und das Motorgehäuse aus Edelstahl bestehen. Selbstschärfende Edelstahlmesser gewährleisten eine präzise Verarbeitung. Angetrieben wird der Fleischwolf von einem Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor für den Dauerbetrieb mit einer Drehzahl von 160 Umdrehungen pro Minute und einer Leistung von 100 kg pro Stunde.

Technische Daten:

- Material: Gusseisen (Gehäuse, Schnecke, Überwurfmutter), Edelstahl (Einfülltrichter, Motorgehäuse)
- Messer: selbstschärfende Edelstahlmesser
- Motor: Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor
- Zertifizierung: CE-Norm
- Gewicht: 13 kg
- Abmessungen: 47 x 24 x 39 cm
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz, 480 W
- Drehzahl: 160 U/min
- Standardlochscheibe: 6 mm
- Leistung: 100 kg/Std.

Artikel-Nr. 16978

Zubehör Fleischwolf TS 12 Elegant

	Art.-Nr.:	Type	Lochgröße
	17043	Ersatzmesser	
	11063I	Ersatzscheibe	3 mm
	11064I	Ersatzscheibe	4,5 mm
	11066I	Ersatzscheibe	6 mm
	11068I	Ersatzscheibe	8 mm
	11070I	Ersatzscheibe	10 mm
	11072I	Ersatzscheibe	12 mm

Fleischwolf mit Vorschneider TS 12 Inox



Die Fleischwölfe von Meaty überzeugen durch ihre hochwertige Bauweise und innovative Technologie, ideal für die professionelle Fleischverarbeitung. Sie bestehen aus einer hochqualitativen Aluminiumlegierung sowie einem Grundgehäuse, einer Schnecke, einem Einfülltrichter, einem Sammelbehälter und einem Motorgehäuse aus Edelstahl. Das fortschrittliche Vorschneidesystem Unger ermöglicht es, mehr Brät in kürzerer Zeit zu erzeugen, während das selbstschärfende Edelstahl-Messer für eine höhere Fleischqualität und -struktur sorgt.

Artikel-Nr. 16982-U

Technische Daten:

- Material: hochqualitative Aluminiumlegierung; Edelstahl (Gehäuse, Schnecke, Einfülltrichter, Sammelbehälter, Motorgehäuse)
 - Vorschneidesystem: Unger
 - Messer: selbstschärfendes Edelstahlmesser
 - Motor: Asynchron-Induktionsmotor mit Lüfter-Rad
 - Zertifizierung: CE-Norm
 - Gewicht: 19 kg
- Abmessungen: 37 x 22 x 44 cm
 - Stromversorgung: 380 V, 50 Hz
 - Drehzahl: 200 U/min
 - Lochscheibe Standard: 6 mm
 - Leistung: 200 kg/Std.
 - Optimieren Sie Ihre Fleischverarbeitung mit den Fleischwölfen von Meaty!

Zubehör Fleischwolf TS 12 Inox

	Art.-Nr.:	Type	Lochgröße
	F0415	Ersatzmesser Unger komplett	
	F2261	Ersatzklinge Unger alleine	
	F2239	Distanzring Unger	
	F0406	Ersatzscheibe Unger	2 mm
	F0407	Ersatzscheibe Unger	3 mm
	F2131	Ersatzscheibe Unger	4,5 mm
	F21311	Ersatzscheibe Unger	6 mm
	F21312	Ersatzscheibe Unger	8 mm
	F21313	Ersatzscheibe Unger	10 mm

Fleischwolf TS 22 Inox



Die Fleischwölfe von Meaty bieten eine erstklassige Verarbeitung und Zuverlässigkeit für die Fleischindustrie. Sie verfügen über ein robustes Grundgehäuse, eine Schnecke, einen Einfülltrichter, einen Sammelbehälter und ein Motorgehäuse aus Edelstahl. Das selbstschärfende Edelstahlmesser garantiert eine präzise Verarbeitung. Angetrieben von einem Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor ist ein Dauerbetrieb problemlos möglich.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl (Gehäuse, Schnecke, Einfülltrichter, Sammelbehälter, Motorgehäuse)
- Messer: selbstschärfendes Edelstahlmesser
- Motor: Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor
- Zertifizierung: CE-Norm
- Gewicht: 24 kg
- Abmessungen: 44 x 24 x 51 cm
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Drehzahl: 140 U/min
- Standardlochscheibe: 8 mm
- Leistung: 300 kg/Std.

Artikel-Nr. 16977

Zubehör Fleischwolf TS 22 Inox

	Art.-Nr.:	Type	Lochgröße
	17008	Ersatzmesser	
	17021	Ersatzscheibe	3,0 mm
	17023	Ersatzscheibe	4,5 mm
	17032	Ersatzscheibe	6 mm
	17033	Ersatzscheibe	8 mm
	17034	Ersatzscheibe	10 mm

Fleischwolf mit Vorschneider TS 22 Inox



Die Fleischwölfe von Meaty sind ideal für die professionelle Fleischverarbeitung und zeichnen sich durch ihre hochwertige Bauweise aus. Sie bestehen aus einer hochqualitativen Aluminiumlegierung sowie einem Grundgehäuse, einer Schnecke, einem Einfülltrichter, einem Sammelbehälter und einem Motorgehäuse aus Edelstahl. Mit dem fortschrittlichen Vorschneidesystem Unger, das auch als doppeltes Vorschneidesystem (Modell 16983-UT) erhältlich ist, ermöglichen diese Geräte eine schnellere Brätproduktion und verbessern die Fleischqualität und -struktur durch perfektes Schneiden.

Technische Daten:

- Material: hochqualitative Aluminiumlegierung; Edelstahl (Gehäuse, Schnecke, Einfülltrichter, Sammelbehälter, Motorgehäuse)
- Vorschneidesystem: Unger (auch mit doppeltem Vorschneidesystem erhältlich)
- Messer: Selbstschärfendes Edelstahlmesser
- Motor: Asynchron-Induktionsmotor mit Lüfter-Rad
- Zertifizierung: CE-Norm
- Gewicht: 24 kg
- Abmessungen: 44 x 24 x 51 cm
- Stromversorgung: 380 V / 50 Hz
- Drehzahl: 140 U/min
- Standardlochscheibe: 6 mm, 10 mm
- Leistung: 300 kg/Std.
- Entscheiden Sie sich für die Fleischwölfe von Meaty und optimieren Sie Ihre Fleischverarbeitung mit erstklassiger Technologie!

Artikel-Nr. 16983-UT



Zubehör Fleischwolf TS 22 Inox Unger

	Art.-Nr.:	Type	Lochgröße
	F0416	Ersatzmesser Unger komplett	
	F2247	Ersatzklinge Unger alleine	
	F2253	Distanzring Unger 1/2	
	F2259	Distanzring Unger Total	
	F0409	Ersatzscheibe Unger	2 mm
	F0410	Ersatzscheibe Unger	3 mm
	F2219	Ersatzscheibe Unger	4,5 mm
	F22191	Ersatzscheibe Unger	6 mm
	F22192	Ersatzscheibe Unger	8 mm
	F22193	Ersatzscheibe Unger	10 mm

