



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:

- Mürbt 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 <sup>1</sup> mm / 10 <sup>2</sup> mm | 30 <sup>1</sup> mm / 10 <sup>2</sup> mm |
| Eigengewicht        | 16 kg                                   | 8,5 kg                                  |
| Stromart            | 230 / 400 V                             | -                                       |

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.

<sup>1</sup> für Steakonom / Steaklette

<sup>2</sup> für Schneidfix / Schneidfix-M