

## Manueller

# Wurstschneckenwickler

**zum effizienten Erstellen von Wurstschnecken  
im Kaliber 16 – 24 mm  
bis zu 250 Wurstschnecken in der Stunde**



### **Kaliberwechsel**

*in wenigen Handgriffen*

### **Spannvorrichtung**

*zum Befestigen an der Arbeitsfläche*

### **Arbeitshöhe**

*einstellbar*

### **Wickelleistung**

*stufenlos regelbar*

Komplett aus **Edelstahl** und lebensmittelzugelassenem Kunststoff

**Kein Strom** erforderlich

### **Spiesbunker**



### **Kurzbeschreibung**

Das geschlossene Wurstende wird mittels einer Klemmvorrichtung auf dem Drehteller positioniert. Die Wurst wird mit einer Hand von oben auf dem Drehteller gehalten.

Nun wird die pneumatisch arbeitende Wickelvorrichtung mit dem Knie – Regelschalter betätigt. Mit der zweiten Hand wird die Wurst nachgeführt. Nach dem Wickeln kann der Spieß durch die aufgedrehte Wurst gestochen werden.

### *Technische Daten:*

Lufteingang: 6 bar geölt

Gewicht 8 kg