



Traditionsmarke der Profis

Wenn's um die Wurst geht...

## F. Dick Tischwurstfüller

für das einfache Herstellen von Würsten aller Art



Profiwurstfüller



Hausschlachterfüller

**Ideal für Fleischereien,  
Hausschlachter, Delikatessen  
und Restaurants**

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Hygienisch
- Robuste und standfeste Konstruktion
- Kunststoffkolben mit Entlüftungsventil
- Profiausführung: mit Zweiganggetriebe in Edelstahlausführung

**Profiwurstfüller:**

9 Liter	9 0509 00
12 Liter	9 0512 00
15 Liter	9 0515 00

**Hausschlachterfüller:**

6,8 Liter	9 0606 00
-----------	-----------

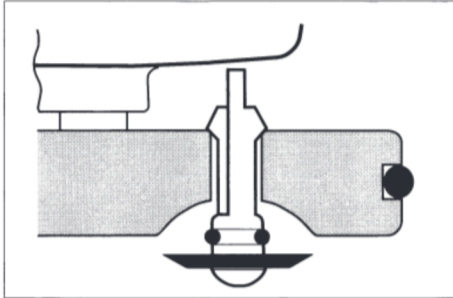
Ihr Fachgroßhändler:

Messer · Wetzstähle · Werkzeuge · Schleifmaschinen  
[www.dick.de](http://www.dick.de)

# F. Dick Tischwurstfüller

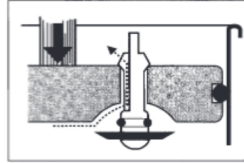
Wenn's um die Wurst geht

## Der Kunststoffkolben mit Entlüftungsventil

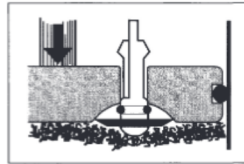


Der Kunststoffkolben schließt durch einen Gummiring dicht gegen den Zylinder ab. Auch das Entlüftungsventil aus Kunststoff ist so konstruiert, daß es zur Säuberung durch einen leichten Druck von oben herausgenommen werden kann. Eine Metallbuchse im Kolben sichert gegen ein Ausreißen des Gewindes.

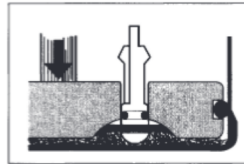
## Funktionsweise des Entlüftungsventils



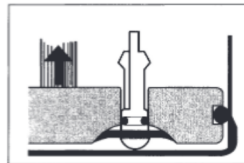
**Entlüftet** automatisch, während der Kolben nach unten bewegt wird.



**Schließt** automatisch, sobald das Ventil auf dem Brät schwimmt.



**Schließt** vakuumdicht, wenn das Ventil vom Zylinderboden eingedrückt wird.



**Saugt** automatisch das Füllrohr leer, sobald sich der Kolben nach oben bewegt.

## Profiwurstfüller



Technische Daten:

Bestell-Nr.	90509 00	90512 00	90515 00
Füllmenge:	9 Liter	12 Liter	15 Liter
Gewicht:	23,5 kg	25 kg	26 kg
Höhe:	985 mm	1155 mm	1355 mm
Grundplatte:	260 x 400 mm	260 x 400 mm	260 x 400 mm

## Hausschlachterfüller



Bestell-Nr.	90606 00
Füllmenge:	6,8 Liter
Gewicht:	14 kg
Höhe:	744 mm
Grundplatte:	220 x 330 mm

Technische Änderungen vorbehalten.