

Dienstag, 20.9.66 abends 20 Uhr bei Metzgerei Korder, Amstutz



Hochleistungs-Kutter mit Gegenlauf



■ Type FFS 45 I

■ Type FFS 65 I

Serienmäßige Ausstattung:

Rostfreier Messerwellenkasten und Deckel

Automatische Drucktastenschaltung

Vier Arbeitsgeschwindigkeiten

Auswechselbare Messerköpfe mit

Dreistufen-Ziehschnittmesser

Thermometer

unübertroffen — einmalig — räumsparend

Verblüffende Arbeitsweise

- ① Durch Gegenlauf kein Stauen und Warmlaufen des Wurstgutes.
- ② Höchster Feinheitsgrad bei ungewolfem Fleisch.
- ③ Großartige Emulgierfähigkeit bei Brüh- und Kochwurst. Klares und gleichmäßiges Schnittbild bei Rohwurst.
- ④ Volle Schnittwirkung der Messer durch verbreiterten Pilz.

FIMPEL

Technische Daten	FFS 45 l	FFS 65 l
Inhalt der Kutterschüssel in l	45	65
Motorstärke in PS	8 / 11	12 / 16
Höhe der Maschine in mm	1 100	1 100
Breite der Maschine in mm	900	960
Länge der Maschine in mm	1 300	1 360
Nettogewicht in kg	800	900

Kostenloses Zubehör:

1 Fettpresse, 3 Gabelschlüssel, 1 Messerreinigungsbürste, 1 Leerkopf

Auf Wunsch gegen Aufpreis lieferbar:

Umdrehungszähler und Cornedbeef-Reißer

Serienmäßige Ausführung in Hammerschlag-Lackierung, **gegen Aufpreis** auf Wunsch auch lieferbar in **metallgespritzter** oder **Nirosta**-Ausführung.

Regelmäßiger Werkskundendienst wird gewährleistet.

1 Jahr Werksgarantie.

Wir führen die Maschine gern unverbindlich und kostenlos in Ihrem Betrieb vor.

JOSEF FIMPEL 7969 HOHENTENGEN

SPEZIALFABRIK FÜR FLEISCHEREIMASCHINEN

TELEFON (0 75 72) 362

WÜRTEMBERG

Alleinvertrieb

Wolfgang Wiedemann

89 Augsburg, Füssener Straße 25a

Tel. (0821) 54140