

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 05:08

Link do produktu: <https://cncworld.pl/krajalnica-do-miesa-550w-stal-nierdzewna-p-411.html>



Krajalnica do mięsa - 550W - stal nierdzewna

Cena brutto	6 429,00 zł
Cena netto	5 226,83 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	KL-07
Kod producenta	RCFW-110D-PRO

Opis produktu

Krajalnica do mięsa - 550 W - stal nierdzewna



Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **550**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Przewód zasilający [m]: **1,5**

Prędkość obrotów [obr./min]: **96**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **50 x 32 x 48**

Waga [kg]: **40**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **55 x 37 x 57**

Waga wysyłki [kg]: **41.4**

Zakres dostawy:

- Krajalnica do mięsa RCFW-110D-PRO
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ KRAJALNICĘ?

- Precyzja – kroi mięso w paski o równej szerokości
- Moc – silnik 550 W rozpędza zespół tnący do 96 obr./min
- Łatwa pielęgnacja – powierzchnie ze stali nierdzewnej i zdejmowane ostrza są proste do czyszczenia
- Bezpieczeństwo – dzięki pokrywie i automatycznemu wyłączaniu po jej otwarciu
- Pojemność – duża przestrzeń do umieszczenia mięsa umożliwia efektywną pracę

Użyj krajalnicy do mięsa i skutecznie pokrój mięso w paski

Niezależnie od tego, czy chodzi o sałatki, makarony, czy mięsną potrawkę – mięso pokrojone w paski jest częścią wielu dań. Najskuteczniejszą metodą równomiernego cięcia jest krajalnica do mięsa od Royal Catering, eksperta w dziedzinie zaopatrzenia dla gastronomii.

W ciągu kilku sekund przygotowuje duże ilości wymaganych pasków, które możesz wykorzystać do swoich potraw. Maszyna tnie jednolite paski wołowiny, kurczaka lub wieprzowiny, przygotowując je do dalszej obróbki w maszynie do mielenia mięsa.

Maszyna do krojenia równych pasków mięsa

Konstrukcja maszynki do krojenia mięsa jest tak samo prosta, jak skuteczna. Obudowa wykonana z trwałej i bezpiecznej dla żywności stali nierdzewnej spełnia wszystkie normy higieniczne w gastronomii i zapewnia niezbędną stabilność do przetwarzania dużych ilości mięsa. Obszerna powierzchnia do układania krojonej żywności ułatwia obróbkę kawałków mięsa.

Są one podawane przez otwór z osłoną ochronną na obracające się ostrza, które wciągają mięso do urządzenia z prędkością 96 obr./min i kroją je na równe paski. Pokrojone mięso wpada do pojemnika, który trzeba mieć przygotowany pod wylotem.

Sercem krajalnicy do mięsa jest mechanizm tnący wewnątrz maszyny.

Dzięki stałej szerokości cięcia ostrzy gwarantuje równomierne przetwarzanie surowca. Możesz użyć noży o szerokości 3 (wbudowane), 4 lub 5 mm, które osobno oferujemy do urządzenia Royal Catering. Rolki tnące z równomiernie rozmieszczonymi ostrzami znajdują się w solidnej stalowej ramie, która jest całkowicie wsunięta w krajalnicę. Tam zespół tnący jest napędzany przez maszynę i w sposób ciągły odcina paski z wkładanych kawałków mięsa.

Wymiana rolek tnących jest całkowicie bezpieczna. Gdy tylko podniesiesz pokrywę z otworem, silnik zatrzyma się automatycznie. Zapobiega to wypadkom podczas wymiany ostrzy oraz pracy. Krajalnica do mięsa stoi na czterech gumowych nóżkach, które redukują wibracje i zapewniają ergonomiczną pracę oraz stabilną podstawę.

Niezależnie od tego, czy chcesz pokroić wieprzowinę, kurczaka czy wołowinę, mięso nie powinno zawierać kawałków kości, aby urządzenie mogło działać bez zakłóceń i dawało dobre rezultaty.



