

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 15:32

Link do produktu: <https://cncworld.pl/nadziewarka-do-kielbas-10-litrow-elektryczna-p-399.html>



Nadziewarka do kiełbas - 10 litrów - elektryczna

Cena brutto	3 079,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 503,25 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	NK-05
------------------	--------------

Kod producenta	RCWF-10LE-H
----------------	--------------------

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas - 10 litrów - elektryczna



Napięcie [V]: **230**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Lejki napełniające [szt.]: **4**

Przewód zasilający [m]: **1,40**

Wysokość cylindra [mm]: **270**

Średnica cylindra [mm]: **225**

Pojemność cylindra [l]: **10**

Pedał nożny: **Tak**

Urządzenie elektryczne: **Tak**

Kontrola szybkości: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **31 x 41 x 65**

Waga [kg]: **26.85**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **75 x 49.5 x 38**

Waga wysyłki [kg]: **31.45**

Zakres dostawy:

- Nadziewarka do kiełbas
- 4 lejki (16, 22, 32, 38 mm)
- Przewód zasilający
- Pedał nożny
- Silikonowa uszczelka
- Gniazdo sterowania

CO WYRÓŻNIA NASZĄ NADZIEWARKĘ DO KIEŁBAS?

- Efektywność – napęd elektryczny
- Produktywność – pojemność 10 litrów
- Uniwersalność – lejki o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm
- Wygoda – obsługa za pomocą pedału nożnego
- Funkcjonalność – posuw tłoka regulowany pokrętkiem

WYDAJNOŚĆ

Wydajny silnik o mocy 230 W napędza mechanizm przesuwający tłok cylindra, zapewniając szybką i efektywną pracę osobie obsługującej (nie trzeba kręcić korbą). Urządzenie od Royal Catering zasilane jest standardowym 1-fazowym napięciem 230 V.

AKCESORIA

Funkcjonalny komplet lejków (średnica 16, 22, 32 i 38 mm), w który wyposażona została nadziewarka do kiełbas, usprawnia wyprodukowanie wielu gatunków wędlin. Dobranie odpowiedniego zależy od charakteru finalnego wyrobu, np. cienkie kabanosy, parówki i frankfurterki, średnia kiełbasa śląska lub podwawelska oraz grubsza kiełbasa krakowska czy mortadela.

ŁATWA OBSŁUGA

Wygodną obsługę nadziewarki gwarantuje użycie pedału nożnego. Jego naciśnięcie uruchamia mechanizm wyciskający farsz, a puszczenie powoduje zatrzymanie tłoka (na dowolnym poziomie). Dzięki zastosowaniu wskazanego rozwiązania masarz ma dwie wolne ręce. Może nimi kontrolować napełnianie osłonek, zawiązywanie pętek itp. Urządzenie nadaje się do samodzielnej eksploatacji bez pomocników.

POJEMNOŚĆ

Pojemny cylinder pozwala umieścić jednorazowo w maszynie 10 litrów farszu. Stal szlachetna, z której został wykonany, jest materiałem bardzo trwałym i odpornym, np. na działania kwasów, mechaniczne uszkodzenia i korozję. Cechuje ją biologiczna obojętność – a tym samym bezpieczeństwo dla żywności. Zbiornik łatwo wyjąć w celu oczyszczenia

PRECYZJA

Użyteczne bezstopniowe pokrętko umożliwia regulację prędkości posuwu tłoka. Wolniejsza będzie odpowiednia dla bardziej zbitej dziczyzny lub mięsa grubo zmielonego, szybszą wybiorą masarze przygotowujący np. parówki lub pasztetową.

STABILNOŚĆ

Praktyczne elementy zwiększają użyteczność sprzętu. Cztery antypoślizgowe nóżki zabezpieczają maszynę przed przesuwaniem się, ześlizgnięciem z blatu itp. Silikonowa uszczelka zapobiega wyciekaniu farszu, a wentyl odpowietrzający ułatwia uzyskanie wyrobu o jednolitej konsystencji (bez pęcherzyków powietrza).



