Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 18:01

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**
Kod EAN	**4250928642035**

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas - 10 litrów - elektryczna

Cylinder 10 lNapęd elektrycznyPedał nożny4 lejki

Napełnianie osłonek z elektrycznym posuwem

Elektryczna nadziewarka ma cylinder 10 l i regulowany posuw tłoka. Pozwala przygotować kiełbasy z własnej mieszanki farszu w stanowisku gastronomicznym lub masarskim.

Sterowanie pedałem nożnym pozostawia dłonie przy osłonce. Cztery lejki 16,22,32 i 38 mm uzupełniają zestaw do różnych średnic wyrobów.

Najważniejsze zalety

1

Sterowanie stopą

Pedał nożny uruchamia posuw, pozostawiając ręce przy napełnianej osłonce.

2

Regulowany posuw

Pokrętło pozwala zmieniać tempo tłoczenia farszu.

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 pokrętłem

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 maszynce 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 pokrętło 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).

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

Nadziewarka do kiełbas - 10 litrów - elektryczna