

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:32

Link do produktu: <https://cncworld.pl/nadziewarka-do-kielbas-15l-pionowa-p-397.html>



Nadziewarka do kielbas - 15L - pionowa

Cena brutto **1 879,00 zł**

Cena netto **1 527,64 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **NK-03**

Kod producenta **RCWV-15L**

Opis produktu

Nadziewarka do kielbas - 15 l - pionowa



Lejki napełniające [szt.]: **4**
Materiał: **Stal nierdzewna**
Długość lejka napełniającego [cm]: **18**
Średnica lejków do napełniania (mm): **16, 22, 32, 38**
Wysokość cylindra [mm]: **400**
Średnica cylindra [mm]: **215**
Pojemność cylindra [l]: **15**
Pedał nożny: **Nie**
Urządzenie elektryczne: **Nie**
Kontrola szybkości: **Tak**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **37.5 x 49 x 85**
Waga [kg]: **20.9**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **88 x 49 x 39**
Waga wysyłki [kg]: **24.45**

Zakres dostawy

Oferujemy następujący zestaw:

- Nadziewarka do kiełbas
- Lejki – 4 szt.
- Korba
- Uszczelka
- Nakrętka
- Instrukcja obsługi

Całość jest starannie zapakowana.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ NADZIEWARKĘ DO KIEŁBAS?

- Łatwa obsługa – ręczna maszynka do napełniania kiełbas
- Akcesoria – 4 lejki (śr. 16, 22, 32 i 38 mm) w zestawie
- Ergonomia – pionowa konstrukcja pozwala oszczędzić miejsce na blacie
- Profesjonalizm – pojemność 15 l, regulowana szybkość i cylindryczny zbiornik Ø215 mm
- Wytrzymałość – wykonanie ze stali nierdzewnej

Pionowa nadziewarka do kiełbas Royal Catering

Nadziewarka do kiełbas marki Royal Catering została stworzona z myślą o sklepach masarskich, działach mięsnych w supermarketach oraz użytku domowym. Za pomocą modelu RCWV-15L w łatwy i szybki sposób nabijesz otoczkę mięsnym farszem, żeby otrzymać kiełbasę lub inny rodzaj wędlin.

Ręczna szpryca do kiełbasy RCWV-15L - opis

Pojemność 15 l pozwala jednorazowo napełnić dużą liczbę osłonek. Za sprawą dołączonych do zestawu 4 lejków będziesz w stanie przygotować wędliny różnej grubości. Mają one średnicę 16, 22, 32 i 38 mm oraz długość 18 cm.

Wykonanie ze stali nierdzewnej wpływa na wieloletnią wytrzymałość nadziewarki do kiełbas. Materiał jest odporny na trwałe zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne. Nie reaguje też z żywnością, więc jest bezpieczny dla zdrowia.

Pionowa konstrukcja modelu RCWV-15L sprawia, że maszynka nie potrzebuje dużo miejsca na blacie roboczym. W urządzeniu zastosowano też dwa biegi pozwalające na napełnianie osłonek w dwóch różnych prędkościach.

Wybierz nadziewarkę do kiełbas marki Royal Catering i zacznij przyrządzać własne wędliny. Duża pojemność oraz pionowa budowa ze stali nierdzewnej z pewnością znajdą uznanie w niejednym sklepie czy przydomowej masarni. Złóż zamówienie na model RCWV-15L już dziś!



