Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 09:31

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



Nadziewarka do kiełbas - 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**
Kod EAN	**4250928685223**

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas - 15L - pionowa

Cylinder 15 lKonstrukcja pionowa4 lejkiStal nierdzewna

Kiełbasy z własnego farszu i receptury

Ręczna nadziewarka z cylindrem 15 l służy do napełniania osłonek przygotowanym farszem. Konstrukcjapionowa pozwala zorganizować stanowisko do produkcji własnych kiełbas.

Korba daje kontrolę nad posuwem tłoka. Cztery lejki 16,22,32 i 38 mm pozwalają dobrać średnicę końcówki do przygotowywanego wyrobu.

Najważniejsze zalety

1

Cztery lejki

Wymienne końcówki 16,22,32 i 38 mm poszerzają możliwości napełniania osłonek.

2

Napęd ręczny

Korba pozwala operatorowi kontrolować tempo tłoczenia farszu.

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!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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.

Zamów w CNCWorld

Nadziewarka do kiełbas - 15L - pionowa