

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:31

Link do produktu: <https://cncworld.pl/nadziewarka-do-kielbas-3l-pionowa-p-396.html>

## Nadziewarka do kiełbas - 3L - pionowa



Cena brutto	<b>789,00 zł</b>
-------------	------------------

Cena netto	<b>641,46 zł</b>
------------	------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>NK-02</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCWV-3L</b>
----------------	----------------

Opis produktu

### Nadziewarka do kiełbas - 3 l - pionowa



Materiał: **Stal nierdzewna**

Lejki napętniające [szt.]: **4**

Wysokość cylindra [mm]: **195**

Średnica cylindra [mm]: **140**

Pojemność cylindra [l]: **3**

Pedał nożny: **Nie**

Urządzenie elektryczne: **Nie**

Kontrola szybkości: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **31 x 31 x 51**

Waga [kg]: **10.35**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **57 x 36 x 36.5**

Waga wysyłki [kg]: **11.35**

Zakres dostawy:

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

Całość jest starannie zapakowana.

---

## CO WYRÓŻNIA NASZĄ NADZIEWARKĘ DO KIEŁBAS?

- Łatwa obsługa – ręczna maszyna 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 3 l, regulowana szybkość i cylindryczny zbiornik Ø140 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-3L w łatwy i szybki sposób nabijesz otoczkę mięsnym farszem, żeby otrzymać kiełbasę lub inny rodzaj wędlin.

#### Ręczna szprycza do kiełbasy RCWV-3L – opis

**Pojemność 3 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-3L sprawia, że maszyna 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-3L już dziś!



