

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

Link do produktu: <https://cncworld.pl/nadziewarka-do-kielbas-3l-poziona-p-398.html>

Nadziewarka do kiełbas - 3L - pozioma



Cena brutto	789,00 zł
-------------	------------------

Cena netto	641,46 zł
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	NK-04
------------------	--------------

Kod producenta	RC-SFV3L
----------------	-----------------

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas - 3 litry - pozioma



Materiał: **Stal nierdzewna**

Lejki napełniające [szt.]: **4**

Wysokość cylindra [mm]: **200**

Średnica cylindra [mm]: **140**

Pojemność cylindra [l]: **3**

Pedał nożny: **Nie**

Urządzenie elektryczne: **Nie**

Kontrola szybkości: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **40 x 32 x 20**

Waga [kg]: **8.9**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **45 x 26 x 26.5**

Waga wysyłki [kg]: **9.5**

Zakres dostawy:

W zestawie znajdują się:

- Nadziewarka do kiełbas
- Lejki do napełniania - 4 szt.
- Korba

-
- Pierścień uszczelniający
 - Nakrętka kołpakowa
 - Instrukcja obsługi

Produkt jest starannie pakowany przed wysyłką.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ NADZIEWARKĘ DO KIEŁBAS?

- Wytrzymałość – ręczna nadziewarka ze stali nierdzewnej
- Uniwersalność – lejki do napełniania o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm
- Pozioma konstrukcja – idealna do grubo mielonego i twardego mięsa
- Wysokie parametry – pojemność 3 l, regulacja prędkości i cylinder o średnicy 140 mm

Nadziewarka do kiełbas - 3 litry - pozioma

Ręczna nadziewarka do kiełbas Royal Catering służy do wyrobu swojskich wędlin w czterech rozmiarach. Pozioma konstrukcja sprawia, że urządzenie szczególnie nadaje się do twardego i grubo mielonego mięsa (w porównaniu z nadziewarkami pionowymi).

Wydajna maszynka do kiełbasy RC-SFV3L świetnie sprawdzi się w restauracjach, supermarketach, sklepach mięsnych oraz gospodarstwach domowych.

Maszynka do kiełbasy - charakterystyka

Lejki do nadziewania, o średnicach 16, 22, 32 i 38 mm oraz wysokości 18 cm każdy, zapewniają produkcję cienkich kabanosów, jak i kiełbasy podwawelskiej o większej grubości.

Konstrukcja ze stali szlachetnej przy 3-litrowej pojemności cylindra sprawia, że urządzenie sprawdza się zarówno w gastronomii, jak i w domu każdego miłośnika swojskich smaków. **Dwie prędkości obsługi** nadziewarki do kiełbas to załuga 2-stopniowej skrzyni biegów.

Ergonomiczna korba pozwala ręcznie regulować siłę nacisku, ułatwiając płynne przesuwanie tłoka. Wyposażono go w wysokiej jakości silikonową uszczelkę, która chroni przed wyciekaniem farszu. Całość wygodnie zdemontujesz, co ułatwia mycie.

Solidna nadziewarka do kiełbas RC-SFV3L Royal Catering umożliwia wydajny wyrób kiełbas w dużym wyborze gatunków oraz z różnorodnych składników. Zamów już dziś sprzęt pod wskazany adres!



