Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 15:03

Link do produktu: https://cncworld.pl/nadziewarka-do-kielbas-3l-pozioma-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**
Kod EAN	**4062859006301**

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas - 3L - pozioma

Cylinder 3 lKonstrukcja pozioma4 lejkiStal nierdzewna

Kiełbasy z własnego farszu i receptury

Ręczna nadziewarka z cylindrem 3 l służy do napełniania osłonek przygotowanym farszem. Konstrukcjapozioma 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?

- 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 zasługa 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!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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:

- 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.

Zamów w CNCWorld

Nadziewarka do kiełbas - 3L - pozioma