

Dane aktualne na dzień: 02-04-2026 09:58

Link do produktu: <https://cncworld.pl/nadziewarka-do-kielbas-5l-pionowa-p-395.html>



Nadziewarka do kiełbas - 5L - pionowa

Cena brutto **1 029,00 zł**

Cena netto **836,59 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **NK-01**

Kod producenta **RCWV-5L**

Opis produktu

Nadziewarka do kiełbas - 5 l - pionowa



Materiał: **Stal nierdzewna**

Lejki napełniające [szt.]: **4**

Wysokość cylindra [mm]: **200**

Średnica cylindra [mm]: **150**

Pojemność cylindra [l]: **5**

Pedał nożny: **Nie**

Urządzenie elektryczne: **Nie**

Kontrola szybkości: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **31 x 31 x 65**

Waga [kg]: **11.4**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **68.5 x 36 x 36.5**

Waga wysyłki [kg]: **12.9**

Zakres dostawy:

- Nadziewarka do kiełbas

-
- Lejki – 4 szt.
 - Korba
 - Uszczelka
 - Nakrętka
 - Instrukcja obsługi

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 5 l, regulowana szybkość i cylindryczny zbiornik Ø155 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-5L w łatwy i szybki sposób nabijesz otoczkę mięsnym farszem, żeby otrzymać kiełbasę lub inny rodzaj wędlin.

Ręczna szprycy do kiełbasy RCWV-5L – opis

Pojemność 5 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 27 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-5L 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-5L już dziś!



