

Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 04:41

Link do produktu: <https://cncworld.pl/wilk-do-miesza-150-kg-h-pro-p-393.html>

Wilk do mięsa - 150 kg/h - PRO



Cena brutto	2 949,00 zł
Cena netto	2 397,56 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MM-04
Kod producenta	RCFW-150PRO

Opis produktu

Wilk do mięsa - 150 kg/h - PRO



Napięcie [V]: **230**
Materiał: **Stal nierdzewna, Plastik**
Kolor: **Srebrny**
Moc [W]: **550**
Wydajność [kg/h]: **150**
Przewód zasilający [m]: **1,8**
Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]: **149**
Wymiary wlotu [mm]: **60**
Poziom hałasu [dB]: **70**
Średnica sitek [mm]: **70**
Napięcie obwodu otwartego [V]: **70**
Liczba sitek / noży [szt.]: **3/2**
Średnica otworów w sitkach [mm] :**3/6/8**
Bieg wsteczny: **Tak**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **46 x 38.5 x 40.5**
Waga [kg]: **24.3**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **47.5 x 42.5 x 46**
Waga wysyłki [kg]: **26.33**

Zakres dostawy:

- Maszynka do mięsa
- Nóż - 2 szt.
- Sitka (3, 6, 8 mm) - 3 szt.
- Popychacz
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ MASZYNĘ DO MIĘSA WILK?

- en z naszych sztandarowych produktów
- Wydajność - silnik o mocy 550 W do 150 kg mięsa na godzinę
- Trwałość - stal nierdzewna idealna dla profesjonalnej gastronomii
- W zestawie - 3 sitka (3, 6, 8 mm), 2 noże i popychacz
- Przełącznik - mielenie/obroty wsteczne

Wilk do mięsa Royal Catering - 150 kg/h

Nowoczesny wilk do mięsa niemieckiej marki Royal Catering to niezawodny sprzęt gastronomiczny, który sprawdzi się w profesjonalnym użytku. Urządzenie nadaje się do obróbki również innych produktów spożywczych oraz produkcji makaronu.

Przemysłowy wilk gastronomiczny RCFW-150PRO - opis

Wydajność modelu RCFW-150PRO to zasługa obszernej tacy i efektywnego silnika o mocy 550 W, dzięki którym będziesz mógł sprawnie zmielić aż 150 kg mięsa w ciągu zaledwie godziny.

Łatwa obsługa wilka do mięsa od Royal Catering wynika z jego konstrukcji. Sprzęt wyposażono w ergonomiczne pokrętko, za pomocą którego wygodnie pokierujesz pracą urządzenia. Wybierając jedno z trzech ustawień, można uruchomić mielenie, włączyć obroty wsteczne lub też zatrzymać maszynę.

Bezpieczeństwo i higiena w branży gastronomicznej to podstawa. Z tego względu inżynierowie z Royal Catering dołożyli wszelkich starań, by model RCFW-150PRO spełniał bardzo surowe wymogi. Elementy mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej, która jest biologicznie obojętna, a także łatwo utrzymać ją w czystości. Ponadto system ochrony przed przegrzaniem automatycznie wstrzymuje pracę urządzenia, gdy osiągnie ono zbyt wysoką temperaturę.

Niezawodny wilk do mięsa, który oferujemy, stworzono z myślą o zastosowaniu przemysłowym. Dzięki swym parametrom oraz przemyślanej konstrukcji poradzi sobie z niejednym wyzwaniem. W zestawie z maszyną znajdują się 2 noże, 3 sitka o różnych rozmiarach oczek (3, 6 i 8 mm), a także popychacz. Wybierz markowe produkty Royal Catering i dołącz do grona zadowolonych klientów z całej Europy.



