

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 13:27

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

### 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.



