Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 07:59

Link do produktu: https://cncworld.pl/wilk-do-miesa-150-kgh-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**
Kod EAN	**5907052593472**

Opis produktu

Wilk do mięsa - 150 kg/h - PRO

550 W150 kg/h3 sitka

Mięso mielone do farszów i własnych wyrobów

Wilk do mięsa przygotowuje surowiec do kotletów, farszów i wyrobów mięsnych. Ta wersja ma moc 550 W i deklarowaną wydajność 150 kg/h.

Bieg wsteczny pomaga cofnąć materiał w mechanizmie mielenia. Wymienne sitka pozwalają pracować z różnym stopniem rozdrobnienia mięsa.

Najważniejsze zalety

1

Bieg wsteczny

Funkcja cofania ułatwia obsługę mechanizmu mielenia.

2

Wymienne sitka

Zmiana sitka pozwala uzyskać inną strukturę przygotowywanego mięsa.

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 pokrętło, 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

Wilk do mięsa - 150 kg/h - PRO