

Dane aktualne na dzień: 02-04-2026 08:36

Link do produktu: <https://cncworld.pl/wilk-do-miesa-2000-w-72-kgh-p-391.html>



## Wilk do mięsa - 2000 W - 72 kg/h

Cena brutto	<b>739,00 zł</b>
Cena netto	<b>600,81 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>MM-02</b>
Kod producenta	<b>RCMM-2000W</b>

### Opis produktu

## Wilk do mięsa - 2000 W - 72 kg/h



Napięcie [V]: **230**

Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium, Plastik, Stal**

Moc [W]: **2000**

Wydajność [kg/h]: **72**

Przewód zasilający [m]: **1**

Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]: **200**

Wymiary wlotu [mm]: **44**

Poziom hałasu [dB]: **85**

Średnica sitek [mm]: **58**

Napięcie obwodu otwartego [V]: **58**

Liczba sitek / noży [szt.]: **3/1**

Średnica otworów w sitkach [mm]: **4 / 7 / trójkątny**

Bieg wsteczny: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **38 x 19 x 38**

Waga [kg]: **4**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **36 x 27 x 26**

---

Waga wysyłki [kg]: **5**

Zakres dostawy:

- Wilk do mięsa
- Sitka o śr. otworów 4, 7 mm
- Sitko z trójkątnymi otworami
- Popychacz
- Końcówki do kiełbasy
- Końcówki do kibbeh
- Pokrywa
- Instrukcja obsługi

---

## **CO WYRÓŻNIA NASZĄ MASZYNĘ DO MIĘSA WILK?**

- Wydajność – mocny silnik 2000 W
- Wygoda – bieg wsteczny
- Akcesoria – 3 sitka, końcówki do kiełbasy oraz kibbeh
- Higiena – demontowalne i łatwe do czyszczenia elementy

### **WYDAJNOŚĆ**

Wydajność to zasługa obszernej tacy i efektywnego silnika o mocy 2000 W, dzięki którym będziesz mógł sprawnie zmielić aż 72 kg mięsa w ciągu zaledwie godziny. Sprzęt pracuje stosunkowo cicho (85 dB).

### **ŁATWE CZYSZCZENIE**

Bezpieczeństwo i higiena w branży gastronomicznej to podstawa. Z tego względu inżynierowie z Royal Catering dołożyli wszelkich starań, by model RCMM-2000W spełniał bardzo surowe wymogi. Elementy obudowy wykonano z aluminium, noże ze stali nierdzewnej 420, natomiast głowicę z aluminium. Wykorzystane materiały są solidne i łatwe do utrzymania w czystości.

### **ŁATWA OBSŁUGA**

Łatwa obsługa wilka do mięsa od Royal Catering wynika z jego konstrukcji. Sprzęt wyposażono w obroty wsteczne. Funkcja przydaje się w przypadku utknięcia mielonego produktu. Dzięki gumowym nóżkom maszynka stabilnie stoi na blacie roboczym.

### **AKCESORIA**

W zestawie z maszyną znajdują się 3 sitka o różnych oczkach (śr. 4, 7 mm oraz trójkątne), popychacz, a także końcówki do robienia kiełbasy oraz kibbeh.



