

Dane aktualne na dzień: 02-04-2026 08:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/wilk-do-miesza-220-kg-h-expert-p-394.html>



Wilk do mięsa - 220 kg/h - EXPERT

Cena brutto	4 329,00 zł
Cena netto	3 519,51 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MM-05
Kod producenta	RCFW-220EXPERT

Opis produktu

Wilk do mięsa - 220 kg/h - EXPERT



Napięcie [V]: **230**

Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium anodowane**

Kolor: **Srebrny**

Moc [W]: **1100**

Wydajność [kg/h]: **220**

Smarowanie: **Kąpiel olejowa**

Przewód zasilający [m]: **1,5**

Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]: **220**

Wymiary wlotu [mm]: **50 x 55**

Średnica sitek [mm]: **82**

Napięcie obwodu otwartego [V]: **75**

Liczba sitek / noży [szt.]: **6**

Średnica otworów w sitkach [mm]: **Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm**

Bieg wsteczny: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **23 x 50 x 40**

Waga [kg]: **23**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **61 x 26.5 x 47**

Waga wysyłki [kg]: **26**

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?

- Jeden 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 - 220 kg/h - EXPERT

Oferowany wilk do mięsa od uznanej na rynku gastronomicznym marki Royal Catering stanowi narzędzie niezbędne podczas rozdrabniania szerokiej gamy surowców, np. na kielbasę, pasztet lub pieczeń rzymską. Model RCFW 220EXPERT znajdzie zastosowanie w sklepach mięsnych, stoiskach w supermarketach, restauracjach i innych obiektach związanych z gastronomią. Sprzęt kusi solidnym wykonaniem oraz niezawodnością.

Maszynka do mielenia mięsa Royal Catering - opis

Wysoka wydajność została osiągnięta dzięki mocnemu silnikowi 1100 W. Sprzęt umożliwia mielenie z efektywnością dochodzącą do 220 kg/h. Zależy ona od gatunku użytego mięsa. Maszyna doskonale radzi sobie zarówno z dziczyzną, wołowiną czy baraniną, jak i drobiem, wieprzowiną. Rozdrabniać w niej da się także np. warzywa, ziarna roślin strączkowych itp.

Pomysłowa konstrukcja i zestaw akcesoriów znacznie ułatwiają pracę. Maszynka do mielenia mięsa dysponuje dwoma sitkami o śr. oczek 10 mm, jednym - śr. 6 mm, szarpakiem 36 x 16 mm, wytrzymałym podajnikiem śrubowym, dwoma czteroramiennymi nożami i plastikowym popychaczem. Maszyna wspiera się na antypoślizgowych, nierysujących podłożach gumowych nóżkach. Smarowanie elementów napędowych odbywa się w kąpeli olejowej, co podnosi ich żywotność. Chłodzenie zapewnia wydajny wentylator.

Trwała stal nierdzewna, z której wykonano ostrza i sita, to materiał ceniony w gastronomii. Nie wpływa na smak i wartości odżywcze produktów, nie koroduje i cechuje się wytrzymałością. Z kolei obudowa modelu RCFW 220EXPERT została zrobiona z polerowanego, anodyzowanego aluminium. Dzięki temu jest stosunkowo lekka i również bardzo odporna na działanie czynników zewnętrznych.

Maszynka do mielenia mięsa RCFW 220EXPERT z oferty Royal Catering jest sprzętem wykonanym według niemieckiego projektu. Duża produktywność i niezawodność są jej głównymi zaletami. Wilk do mięsa wyróżnia się także intuicyjną obsługą oraz prostotą w utrzymaniu higieny.



