Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 10:36

Link do produktu: https://cncworld.pl/wilk-do-miesa-800-kgh-przemyslowy-p-392.html



Wilk do mięsa - 800 kg/h - przemysłowy

Cena brutto	**9 899,00 zł**
Cena netto	**8 047,97 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MM-03**
Kod producenta	**RCFW-800PRO+**
Kod EAN	**4062859982322**

Opis produktu

Wilk do mięsa - 800 kg/h - przemysłowy

1500 W800 kg/h5 sitek

Mięso mielone do farszów i własnych wyrobów

Wilk do mięsa przygotowuje surowiec do kotletów, farszów i wyrobów mięsnych. Ta wersja ma moc 1500 W i deklarowaną wydajność 800 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?

- Solidność – flagowy produkt z linii dla profesjonalistów
- Wydajność – silnik 1500 W pozwala zmielić do 800 kg mięsa na godzinę
- Trwałość – wykonanie ze stali nierdzewnej idealnej w gastronomii
- Praktyczność – w komplecie 5 sitek (otwory 0*, 3, 5, 9, 16 mm) 2 noże i popychacz (0* mm – nieregularny kształt)
- Uniwersalność – wystarczająca moc do mielenia nawet mrożonych produktów

Wilk do mięsa przemysłowy

Wilk do mięsa od Royal Catering to profesjonalne urządzenie do mielenia mięsa, a także innych produktów spożywczych. Model RCFW-800PRO+ wyróżnia się dużą efektywnością oraz solidnym wykonaniem. Dzięki temu idealnie sprawdza się w gastronomii, masarstwie i sklepach mięsnych.

Wilk masarski Royal Catering – charakterystyka

Imponująca wydajność sprzętu jest zasługą solidnego silnika o mocy sięgającej aż 1500 W oraz dużej tacy, pozwalającej zmielić kilkukrotnie większą porcję niż w tradycyjnych odpowiednikach. Urządzenie rozdrabnia nawet do 800 kg żywności na godzinę! Uniwersalność modelu RCFW-800PRO+ sprawia, że poza mieleniem mięsa, idealnie nadaje się on również do rozdrabniania wielu innych produktów – np. warzyw, suszonych owoców, grzybów, a także robienia makaronu.

Bezpieczeństwo użytkowania maszyny zapewnia system ochronny, automatycznie wyłączający silnik po osiągnieciu przez niego zbyt wysokiej temperatury. Dodatkowo wilk do mięsa wyposażono w bieg wsteczny, praktyczny w przypadku zatkania; pozwala on kontynuować pracę. Pokrętło posiada trzy pozycje – „0” do wyłączania pracy maszynki, „1” do mielenia oraz „2” do cofania – obsługa sprzętu jest prosta i szybka.

Higieniczna praca to zasługa wykonania ze stali nierdzewnej elementów obudowy mających kontakt z żywnością. Materiał ten charakteryzuje się obojętnością biologiczną. Dodatkowo jest odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co zwiększa wytrzymałość produktu.

Wilk do mięsa RCFW-800PRO+ marki Royal Catering służy do szybkiego i efektywnego mielenia mięsa, a także innych artykułów spożywczych. Urządzenie wyróżnia się wysoką wydajnością oraz ergonomią pracy niezbędnymi w profesjonalnej działalności.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Napięcie [V]	400
Moc [W]	1500
Wydajność [kg/h]	800
Przewód zasilający [m]	1,8
Wymiary wlotu [mm]	65 x 85
Poziom hałasu [dB]	70
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Średnica sitek [mm]	100
Napięcie obwodu otwartego [V]	98
Materiał popychacza	Stal nierdzewna, plastik
Liczba sitek / noży [szt.]	5/2
Średnica otworów w sitkach [mm]	0/3/5/9/16 (0 - nieregularny kształt)
Materiał sitek i noży	Stal nierdzewna
Bieg wsteczny	Tak
Wymiary (DxSxW) [cm]	58.5 x 53 x 65.5
Waga [kg]	67.42

Parametr	Wartość
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	63 x 58 x 79
Waga wysyłki [kg]	87.6

Zakres dostawy:

- Wilk do mięsa
- Nóż – 2 szt.
- Sitko (0*, 3, 5, 9, 16 mm) – 5 szt. (0* mm nieregularny kształt)
- Popychacz
- Instrukcja obsługi
- Brak wtyczki w zestawie

Zamów w CNCWorld

Wilk do mięsa - 800 kg/h - przemysłowy