

Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 15:00

Link do produktu: <https://cncworld.pl/wilk-do-miesza-800-kg-h-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+

Opis produktu

Wilk do mięsa - 800 kg/h - Przemysłowy

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**
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

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 użytkownika maszyny zapewnia system ochronny, automatycznie wyłączający silnik po osiągnięciu przez niego zbyt wysokiej temperatury. Dodatkowo wilk do mięsa wyposażono w bieg wsteczny, praktyczny w przypadku zatkania; pozwala on kontynuować pracę. Pokrętko 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.

