Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 10:49

Link do produktu: https://cncworld.pl/wilk-do-miesa-bieg-wsteczny-550-w-stal-nierdzewna-420-460-kgh-p-390.html



Wilk do mięsa - bieg wsteczny - 550 W - stal nierdzewna - 420-460 kg/h

Cena brutto	**3 849,00 zł**
Cena netto	**3 129,27 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MM-01**
Kod producenta	**RCFW 460PRO**
Kod EAN	**5907052593458**

Opis produktu

Wilk do mięsa - bieg wsteczny - 550 W - stal nierdzewna - 420-460 kg/h

550 W420–460 kg/h

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 420–460 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?

- Przyjazny dla użytkownika – łatwa obsługa dzięki funkcji cofania
- Siła – silnik o mocy 550 W niezawodnie przetwarza 420 - 460 kg/h mięsa
- Różnorodność – 2 perforowane sitka do drobnego i grubego przetwarzania mięsa
- Bezpieczeństwo – antypoślizgowe gumowe nóżki umożliwiają wygodną pracę
- Prosta pielęgnacja – materiały łatwe do utrzymania w czystości

Wilk do mięsa o wydajności 420 - 460 kg/h

Dzięki wilkowi do mięsa marki Royal Catering szybko i łatwo przetworzysz żywność. Urządzenie rozdrabnia imponujące ilości mięsa – 420 - 460 kg/h. Sprawia to, że idealne nadaje się do komercyjnego użytku w sklepach mięsnych oraz restauracjach.

Elastyczna maszynka do mięsa do kiełbasek wegetariańskich lub delikatnego mięsa na wędliny

Perforowane sitka, ubijak do mięsa: dzięki wszechstronnym akcesoriom zrobisz własne hamburgery, kiełbaski i inne pyszne produkty mięsne. Maszynka elektryczna do mięsa przetwarza również inne produkty spożywcze, np. pomidory, makarony, papryczki chili czy suszone owoce. 3 różne lejki oraz 2 perforowane sitka i plastikowy popychacz ułatwiają szybką i bezpieczną pracę.

Użyj elektromagnetycznego przełącznika z boku, aby włączyć wilk do mięsa. Potrafi działać bez przerwy. Urządzenie posiada również funkcję cofania. Dzięki niej bez wysiłku poluzujesz zakleszczone mięso, jeśli sprzęt się zatnie.

Z każdym obrotem potężna maszynka do mięsa o mocy 550 W popycha mięso z dużą mocą nad ślimakiem do ostrego noża poprzecznego. Następnie masa przechodzi przez jedno z 2 perforowanych sitek. W rezultacie otrzymujesz równomiernie zmieloną masę, którą przetworzysz, jak tylko chcesz.

Gastronomiczny wilk do mięsa wytwarza zaledwie hałas 85 dB. Zapewniają to zamknięta obudowa ze stali nierdzewnej oraz gumowe nóżki, które pochłaniają drgania. Antypoślizgowe gumowe nóżki utrzymują maszynkę do mięsa wilk bezpiecznie na wszystkich powierzchniach. Sprzęt ze stali nierdzewnej wyróżnia się wysoką jakością i wyjątkową trwałością. Chcesz go dokładnie wyczyścić? Wystarczy szybki i łatwy demontaż! Tak przemyślany produkt idealnie sprosta wysokim wytycznym higieny w branży gastronomicznej.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Napięcie [V]	230
Moc [W]	550
Wydajność [kg/h]	420 - 460
Przewód zasilający [m]	1,5
Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min]	1450
Wymiary wlotu [mm]	75
Poziom hałasu [dB]	85
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Średnica sitek [mm]	82,5
Napięcie obwodu otwartego [V]	85
Materiał popychacza	Plastik
Liczba sitek / noży [szt.]	2
Średnica otworów w sitkach [mm]	4,5 / 8
Materiał sitek i noży	Stal nierdzewna
Bieg wsteczny	Tak
Wymiary (DxSxW) [cm]	48 x 33.5 x 42
Waga [kg]	38.4
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	59 x 52 x 53
Waga wysyłki [kg]	48.8

Zakres dostawy:

- Wilk do mięsa RCFW 460PRO:
- 2 perforowane sitka
- Plastikowy popychacz
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Wilk do mięsa - bieg wsteczny - 550 W - stal nierdzewna - 420-460 kg/h