

Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 13:23

Link do produktu: <https://cncworld.pl/wilk-do-miesza-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

Opis produktu

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



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

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 sprostą wysokim wytycznym higieny w branży gastronomicznej.



