

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/main-de-umplut-crnai-10-litri-electric-p-353.html>



Mașină de umplut cârnați - 10 litri - electrică

Preț brut	3 199.00 Lei
Preț net	2 643.80 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	NK-05
Codul producătorului	RCWF-10LE-H
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Mașină de umplut cârnați - 10 litri - electrică



Tensiune [V]: 230
Material: Oțel inoxidabil
Pânii de umplere [buc]: 4
Cablul de alimentare [m]: 1,40
Înălțimea cilindrului [mm]: 270
Diametrul cilindrului [mm]: 225
Capacitate cilindrică [l]: 10
Pedală de picior: Da
Dispozitiv electric: Da
Controlul vitezei: Da
Dimensiuni (DxSxL) [cm]: 31 x 41 x 65
Greutate [kg]: 26.85
Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 75 x 49,5 x 38
Greutatea de transport [kg]: 31.45

Setul include:

Mașină de umplut cârnați
4 pâlnii (16, 22, 32, 38 mm)
Cablu de alimentare
Pedală de picior
Garnitură de silicon
Priză de control

CE FACE CA MAȘINA NOASTRĂ DE UMLUT CÂRNAȚI SA FIE SPECIALĂ ?

Eficiență - acționare electrică
Productivitate - capacitate de 10 litri
Versatilitate - pâlnii cu diametre de 16, 22, 32 și 38 mm
Comoditate - acționat cu ajutorul unei pedale de picior
Funcționalitate - alimentarea cu piston reglată cu ajutorul unui buton

EFICIENȚĂ

Un motor eficient de 230 W acționează mecanismul care mișcă pistonul cilindrului, asigurând o funcționare rapidă și eficientă pentru operator (nu este nevoie să rotească manivela). Unitatea de la Royal Catering este alimentată de la o tensiune standard monofazată de 230 V.

ACCESORII

Un set funcțional de pâlnii (cu diametrul de 16, 22, 32 și 38 mm), cu care este dotată mașina de umplut cârnați, facilitează producerea a numeroase tipuri de cârnați. Selectarea celei potrivite depinde de caracterul produsului final, de exemplu, kabanos, cârnați și cârnați subțiri, cârnați și cârnați franțuzești, cârnați de dimensiuni medii sau mari.

UȘOR DE UTILIZAT

Mașină de umplut cârnați este ușor de utilizat cu ajutorul pedalei de picior. Apăsarea pedalei de picior pornește mecanismul de presare a umpluturii, iar eliberarea acesteia oprește pistonul (la orice nivel). Datorită acestei soluții, pentru o persoană care procesează carnea are două mâini libere. El le poate folosi pentru a controla umplerea intestinelor, legarea buclelor etc. Dispozitivul este potrivit pentru o funcționare independentă.

CAPACITATE

Cilindrul încăpător face posibilă introducerea simultană a 10 litri de umplutură în aparat. Oțelul inoxidabil din care este fabricat este un material durabil și rezistent, de exemplu la acizi, deteriorări mecanice și coroziune. Acesta se caracterizează prin inerția sa biologică - și, prin urmare, prin siguranța alimentară. Rezervorul poate fi îndepărtat cu ușurință pentru a fi curățat

PRECIZIE

Un buton util, cu variație continuă, permite reglarea vitezei de alimentare a pistonului. Una mai lentă va fi potrivită pentru vânat mai compact sau carne tocată grosier, una mai rapidă va fi aleasă de măcelarii care pregătesc cârnați sau pateuri, de exemplu.

STABILITATE

Elementele practice sporesc gradul de utilizare a echipamentului. Patru picioare antiderapante împiedică mașina să alunece de pe suprafața de lucru. Garnitura de silicon împiedică scurgerea umpluturii, iar supapa de aerisire facilitează obținerea unui produs cu o consistență uniformă (fără bule de aer).



