

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/main-de-umplut-crnai-15-l-vertical-p-351.html>



Mașină de umplut cârnați - 15 L - verticală

Preț brut	1 749.00 Lei
Preț net	1 445.45 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	NK-03
Codul producătorului	RCWV-15L
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Mașină de umplut cârnați - 15 L - verticală



Material: Oțel inoxidabil

Lungimea pâlniei de umplere [cm]: 18

Diametrul pâniilor de umplere (mm): 16, 22, 32, 38

Înălțimea cilindrului [mm]: 400

Diametrul cilindrului [mm]: 215

Capacitatea cilindrului [l]: 15

Pedală de picior: Nu

Dispozitiv electric: Nu

Controlul vitezei: Da

Dimensiuni (DxSxL) [cm]: 37,5 x 49 x 85

Greutate [kg]: 20.9

Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 88 x 49 x 39

Greutate la livrare [kg]: 24.45

**Vă oferim următorul set:
Mașină de umplut cârnați**

Pâlnii - 4 bucăți
Manivelă
Garnitură
Piuliță
Instrucțiuni de utilizare

PRIN CE E DISTINGE MAȘINA NOASTRĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI?

Ușor de utilizat - umplutură manuală pentru cârnați

Accesorii - 4 pâlnii (diametre 16, 22, 32 și 38 mm) incluse

Ergonomie - designul vertical economisește spațiu pe teștea

Profesionalism - capacitate de 15 l, viteză reglabilă și rezervor cilindric de Ø215 mm

Durabil - fabricat din oțel inoxidabil

Mașină de umplut cârnați de la Royal Catering a fost dezvoltată pentru măcelării, sectoarele de procesare a carnii din supermarketuri și pentru uz casnic. Cu RCWV-15L, puteți umple rapid și ușor carcasa cu carne pentru a face cârnați sau alte tipuri de mezeluri.

Spatula manuală pentru cârnați RCWV-15L - descriere

Cu o capacitate de 15 l, puteți umple un număr mare de intestine în același timp. Cu cele 4 pâlnii incluse, veți putea prepara cârnați de diferite grosimi. Acestea au un diametru de 16, 22, 32 și 38 mm și o lungime de 18 cm.

Construcția din oțel inoxidabil face ca mașina de umplut cârnați să fie durabilă pentru mulți ani. Materialul este rezistent la murdărie și la deteriorări mecanice. De asemenea, nu reacționează cu alimentele, deci este sigur pentru sănătate.

Designul vertical al RCWV-15L înseamnă că aparatul nu are nevoie de mult spațiu pe blatul de lucru. De asemenea, mașina dispune de două angrenaje, ceea ce permite umplerea carcasei la două viteze diferite.

Alegeți o mașină de umplut cârnați de la Royal Catering și începeți să vă preparați proprii cârnați. Capacitatea mare și construcția verticală din oțel inoxidabil își vor găsi cu siguranță favoarea în multe magazine sau măcelării de casă.

Plasați comanda astăzi pentru RCWV-15L !



