

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/main-de-umplut-crnai-3l-orizontal-p-352.html>

Mașină de umplut cârnați - 3L - orizontală



Preț brut	1 089.00 Lei
-----------	---------------------

Preț net	900.00 Lei
----------	-------------------

Disponibilitate	în stoc
-----------------	----------------

Termenul expedierii	24 de ore
---------------------	------------------

Număr de catalog	NK-04
------------------	--------------

Codul producătorului	RC-SFV3L
----------------------	-----------------

Producător	Royal Catering
------------	-----------------------

Descrierea produsului

Mașină de umplut cârnați - 3L - orizontală



Material: Oțel inoxidabil

Pâlnii de umplere [buc:] 4

Înălțimea cilindrului [mm]: 200

Diametrul cilindrului [mm]: 140

Capacitate cilindrică [l]: 3

Pedală de picior: Nu

Dispozitiv electric: Nu

Controlul vitezei: Da

Dimensiuni (DxSxL) [cm]: 40 x 32 x 20

Greutate [kg]: 8.9

Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 45 x 26 x 26 x 26,5

Greutate de transport [kg]: 9.5

Setul include:

Mașină de umplut cârnați

Pâlnii de umplere - 4 buc.

Manivelă
Inel de etanșare
Piuliță pentru capac
Instrucțiuni de utilizare
Produsul este ambalat cu grijă înainte de expediere.

PRIN CE SE DISTINGE MAȘINA NOASTRĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI?

Durabilitate - oțel inoxidabil
Versatilitate - pâlnii de umplere cu diametre de 16, 22, 32 și 38 mm
Design orizontal - ideal pentru carne tocată grosier și carne tare
Performanță ridicată - capacitate de 3 litri, control variabil al vitezei și cilindru cu diametrul de 140 mm

Mașină de umplut cârnați - 3 litri - orizontală de la Royal Catering este utilizată pentru prepararea cârnaților de casă în patru dimensiuni. Designul orizontal face ca mașina să fie deosebit de potrivită pentru carnea tare și măcinată grosier (în comparație cu umpluturile verticale).

Mașină de umplut cârnați RC-SFV3L este ideală pentru restaurante, supermarketuri, măcelării și gospodării.

Mașină de cârnați - caracteristici

Pâlniile de umplură, cu diametre de 16, 22, 32 și 38 mm și o înălțime de 18 cm fiecare, asigură producerea de kabanos subțiri, precum și de cârnați de grosime mai mare.

Construcția din oțel inoxidabil, cu o capacitate cilindrică de 3 litri, face ca mașina să fie potrivită atât pentru industria de catering, cât și în casa oricărui iubitor de preparate de casă din carne. Cele două viteze de funcționare ale umpluturii de cârnați sunt oferite de cutia de viteze cu 2 trepte.

Manivela ergonomică vă permite să reglați manual presiunea, facilitând deplasarea lină a pistonului. Este dotat cu o garnitură de silicon de calitate înaltă pentru a împiedica scurgerea umpluturii. Totul este ușor de demontat, ceea ce face ca acesta să fie ușor de curățat.

Mașina robustă de umplut cârnați RC-SFV3L de la Royal Catering vă permite să preparați cârnați în mod eficient cu o gamă largă de ingrediente. Comandați astăzi echipamentul, plasind comanda pe site-ul nostru !



