

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/masina-de-tocat-carne-150-kg-h-pro-p-347.html>



Masina de tocat carne - 150 kg/h - PRO

Preț brut	3 799.00 Lei
Preț net	3 139.67 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	MM-04
Codul producătorului	RCFW-150PRO
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Masina de tocat carne - 150 kg/h - PRO



Tensiune [V]: 230
Material: Oțel inoxidabil, plastic
Culoare: argintiu
Putere [W]: 550
Capacitate [kg/h]: 150
Cablu de alimentare [m]: 1,8
Viteza nominală [rpm]: 149
Dimensiuni de intrare [mm]: 60
Nivelul de zgomot [dB]: 70
Diametrul filtrului [mm]: 70
Tensiunea circuitului deschis [V]: 70
Număr de filtre/cuțite [buc]: 3/2
Diametrul deschiderilor de sită [mm] :3/6/8
Marșarier de mers înapoi: Da
Dimensiuni (DxSxL) [cm]: 46 x 38,5 x 38,5 x 40,5
Greutate [kg]: 24.3
Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 47,5 x 42,5 x 46

Greutate la transport [kg]: 26.33

Setul include:

Mașină de tocat carne

Cuțit - 2 buc.

Strecurătoare (3, 6, 8 mm) - 3 buc.

Împingător

Instrucțiuni de utilizare

CE FACE MAȘINA NOASTRĂ DE TOCAT CARNE ATÂT DE SPECIALĂ?

Eficiență - motor de 550 W pentru până la 150 kg de carne pe oră

Durabilitate - oțel inoxidabil ideal pentru cateringul profesional

Inclus - 3 site (3, 6, 8 mm), 2 cuțite și împingător.

Întrerupător - măcinare/rotire inversă

Mașină de tocat carne Royal Catering - 150 kg/h

Tocătorul de carne modern de la marca germană Royal Catering este un echipament de catering fiabil pentru uz profesional. Aparatul este, de asemenea, potrivit pentru procesarea altor produse alimentare și pentru producția de paste făinoase.

RCFW-150PRO mașina de tocat carne pentru catering industrial RCFW-150PRO - descriere

Performanța aparatului RCFW-150PRO se datorează tăvii sale mari și motorului eficient de 550 W, care vă va permite să măcinați eficient până la 150 kg de carne în doar o oră.

Operarea ușoară a tocătorului de carne de la Royal Catering se datorează designului său. Echipamentul este dotat cu un buton ergonomic, cu ajutorul căruia puteți dirija în mod convenabil funcționarea dispozitivului. Prin selectarea uneia dintre cele trei setări, puteți începe măcinarea, activa rotația inversă sau opri aparatul.

Siguranța și igiena sunt esențiale în industria de catering. Din acest motiv, inginerii de la Royal Catering au făcut eforturi mari pentru a se asigura că RCFW-150PRO îndeplinește cele mai stricte cerințe tehnice. Componentele care intră în contact direct cu alimentele sunt fabricate din oțel inoxidabil, care este biologic inert și, de asemenea, ușor de menținut curat. În plus, sistemul de protecție împotriva supraîncălzirii oprește automat aparatul atunci când acesta atinge o temperatură ridicată.

Mașina de tocat carne fiabilă pe care o oferim a fost dezvoltată cu gândul la utilizarea industrială. Datorită parametrilor săi și a designului bine gândit, poate face față multor provocări. Mașina este dotată cu 2 cuțite, 3 site cu ochiuri de diferite dimensiuni (3, 6 și 8 mm), precum și cu un împingător.

Alegeți produsele de marcă Royal Catering și alăturați-vă în randul clienților mulțumiți din întreaga Europă !



