

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/wilk-do-miesza-maszynka-do-miesza-gastronomiczna-220-expert-1000w-p-3572.html>



Royal Catering Wilk do mięsa maszynka do mięsa gastronomiczna 220 EXPERT

Cena brutto	1 876,38 zł
Cena netto	1 525,51 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-007239
Kod producenta	10010177
Kod EAN	4250928699787

Opis produktu

Wilk do mięsa marki Royal Catering stanowi narzędzie niezbędne podczas rozdrabniania szerokiej gamy surowców, np. na kielbasę, pasztet lub pieczeń rzymską. **Model RCFW 220EXPERT** znajdzie zastosowanie w sklepach mięsnych, stoiskach w supermarketach, restauracjach i innych obiektach związanych z gastronomią. Sprzęt wyróżnia się solidnym wykonaniem oraz niezawodnością.

Cechy i funkcje:

- 220 kg mięsa w godzinę, moc 1100 W,
- Gładka stal nierdzewna, łatwy demontaż części mających kontakt z żywnością,
- Wywietrznik i wentylator, ochrona przed przegrzaniem,
- Akcesoria: szarpak 36 x 16 mm, 3 sitka 4.5 i 8 mm,
- Antypoślizgowe nóżki.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10010177**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCFW-220EXPERT**
- Materiał - **Stal nierdzewna, Aluminium anodowane**
- Kolor - **Srebrny**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **1100**
- Wydajność [kg/h] - **220**
- Znamionowa prędkość obrotowa [obr./min] - **220**
- Wymiary wlotu [mm] - **50 x 55**
- Wymiary wylotu [mm] - **75**
- Bieg wsteczny - **Tak**
- Średnica sitka - **82 mm**
- Wymiary (DxSxW) - **23 x 50 x 40 cm**
- Waga - **23 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **61 x 46 x 27 cm**
- Waga wysyłki - **25.8 kg**

W zestawie:

- Wilk do mięsa RCFW 220EXPERT
- 3 sita (4,5 / 8 mm)
- Szarpak (16 x 36 mm)
- 2 ostrza

-
- - Ślimak z osłoną
 - - Pierścień montażowy do sit
 - - Plastikowy popychacz
 - - Instrukcja obsługi

Oznaczenia produktu: MPN: 10010177; EAN: 4250928699787.