

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/wilk-do-miesia-120pro-profesjonalna-maszynka-do-miesia-p-4711.html>



Wilk do mięsa 120PRO. Profesjonalna maszynka do mięsa

| | |
|------------------|------------------------------|
| Cena brutto | 1 741,00 zł |
| Cena netto | 1 415,45 zł |
| Dostępność | Aktualnie niedostępny |
| Numer katalogowy | 10010175 |
| Kod producenta | 4 |
| Kod EAN | 4260223025549 |

Opis produktu

Wilk do mięsa 120PRO

Wilk do mięsa Royal Catering RCFW 120PRO to profesjonalne urządzenie służące do mielenia praktycznie każdego rodzaju mięsa. Nadaje się do **regularnej eksploatacji**, np. w różnego typu zakładach gastronomicznych, punktach, w których sprzedaje się mięso, a także domowych kuchniach.

Prezentowana maszynka pracuje z **mocą 850 W**. Cechuje ją wydajność, ponieważ w czasie jednej godziny można uzyskać **120 - 200 kg produktu**. Zapewnia to sprawne i szybkie przygotowanie mięsa. Artykuł posiada wiatrak oraz wywietrznik, umieszczony z tyłu, co wpływa na wygodne użytkowanie, gdyż sprzęt się nie przegrzewa.

W dostawie, oprócz popychacza, znajdują się **dwa sitka o średnicy otworów 5 i 8 mm, wytrzymały ślimak oraz ostry, czteroramienny nóż**. Dla dłuższej eksploatacji zalecana jest **kąpiel olejowa**, która sprawia, że ruchome elementy urządzenia nie zacierają się.

Maszyna wyposażona jest także w **bieg wsteczny**.

Do produkcji artykułu użyto solidnych materiałów. Elementy, mające kontakt z żywnością, są wykonane z wysokiej jakości **stali szlachetnej, chroniącej je przed rdzą**, a także ułatwiającej utrzymanie higienicznej czystości. Do obudowy wykorzystano **anodowane aluminium**. Znajdujący się **w zestawie popychacz** zrobiono z trwałego tworzywa sztucznego. **Gumowe, antypoślizgowe nożyki** zapewniają stabilne ustawienie sprzętu na blacie podczas jego użytkowania.

Artykuły marki Royal Catering cechują się **solidną konstrukcją** oraz użyciem **wysokiej jakości materiałów**, dlatego wilk do mięsa RCFW 120PRO został objęty **długą gwarancją**.

Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE

- potrzebną dla Sanepidu

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Model | RCFW 120PRO |
| Nr katalogowy | 1175 |
| Stan artykułu | Nowy |
| Materiał obudowy | Polerowane i anodowane aluminium |
| Materiał sitek i noży | Stal szlachetna |
| Materiał popychacza | Tworzywo sztuczne |
| Średnica sitek | 7 cm |
| Średnica otworów w sitkach | 5 i 8 mm |
| Moc | 850 W |
| Napięcie | 230 V |
| Wydajność przybliżona | 120 - 200 kg / h |
| Rodzaj smarowania | Kąpiel olejowa |
| Wymiary (DxSxW) | 22 x 46 x 37,5 cm |
| Waga | 20,2 kg |
| Wymiary wysyłki (DxSxW) | 27 x 61 x 47 cm |
| Waga wysyłki | 22 kg |