

Údaje aktuální ke dni: 08-06-2026 10:28

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/maso-vlk-150-kgh-pro-p-360.html>

Maso vlk - 150 kg/h - PRO



Cena s DPH	16 990.00 Kč
Cena bez DPH	14 041.32 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	MM-04
Kód výrobce	RCFW-150PRO
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Maso vlk - 150 kg/h - PRO



Napětí [V]: **230**
Materiál: **Nerezová ocel, plast**
Barva: **Stříbrná**
Výkon [W]: **550**
Výkonnost [kg/h]: **150**
Přívodní kabel [m]: **1,8**
Značková otáčka [ot./min]: **149**
Rozměry vstupu [mm]: **60**
Hlučnost [dB]: **70**
Průměr sít [mm]: **70**
Napětí obvodu sítě [V]: **70**
Počet sít / nožů [ks]: **3/2**
Průměr otvorů v sítích [mm]: **3/6/8**
Zpětný chod: **Ano**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **46 x 38,5 x 40,5**
Hmotnost [kg]: **24,3**
Rozměry přepravy (DxŠxV) [cm]: **47,5 x 42,5 x 46**
Hmotnost přepravy [kg]: **26,33**

Obsah balení:

- Maso vlk
- Nůž - 2 ks
- Sítka (3, 6, 8 mm) - 3 ks
- Tlačítko
- Návod k použití

CO VYRÁŽÍ NAŠE MASO VLKA?

- Solventnost - jeden z našich vlajkových produktů
- Výkonnost - motor o výkonu 550 W pro 150 kg masa za hodinu
- Trvanlivost - nerezová ocel ideální pro profesionální gastronomii
- V sadě - 3 sítka (3, 6, 8 mm), 2 nože a tlačítko
- Přepínač - mletí/zpětný chod

Maso vlk od Royal Catering - 150 kg/h

Moderní maso vlk od německé značky Royal Catering je spolehlivým gastronomickým zařízením, které se osvědčí v profesionálním provozu. Přístroj je vhodný i pro zpracování dalších potravin a výrobu těstovin.

Průmyslový maso vlk RCFW-150PRO - popis

Výkonnost modelu RCFW-150PRO je zajištěna prostornou mísou a efektivním motorem o výkonu 550 W, díky kterým můžete snadno rozmělnit až 150 kg masa za hodinu.

Snadná obsluha maso vlka od Royal Catering je díky jeho konstrukci velmi jednoduchá. Přístroj je vybaven ergonomickým knoflíkem, který umožňuje pohodlné ovládání zařízení. Vyberte si jednu ze tří nastavitelných možností a spusťte mletí, aktivujte zpětný chod nebo zastavte stroj.

Bezpečnost a hygiena jsou v gastronomickém průmyslu základem. Z tohoto důvodu se inženýři z Royal Cateringu velmi snažili, aby model RCFW-150PRO splňoval velmi přísné požadavky. Prvky přicházející do přímého styku s potravinami jsou vyrobeny z nerezové oceli, která je biologicky neutrální a snadno se udržuje čistá. Navíc systém ochrany před přehřátím automaticky zastaví provoz zařízení, pokud dosáhne příliš vysoké teploty.

Spolehlivý maso vlk, který nabízíme, byl navržen pro průmyslové použití. Díky svým parametrům a promyšlené konstrukci zvládne mnoho výzev. V balení s přístrojem jsou 2 nože, 3 sítka s různými velikostmi oken (3, 6 a 8 mm) a tlačítko. Vyberte si značkové výrobky Royal Catering a přidejte se k spokojeným zákazníkům z celé Evropy.



