

Údaje aktuální ke dni: 09-06-2026 04:30

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/masov-vlk-220-kgh-expert-p-361.html>



Masový vlk - 220 kg/h - EXPERT

Cena s DPH	19 990.00 Kč
Cena bez DPH	16 520.66 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	MM-05
Kód výrobce	RCFW-220EXPERT
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Masový vlk - 220 kg/h - EXPERT



Napětí [V]: **230**

Materiál: **Nerezová ocel, Anodizovaný hliník**

Barva: **Stříbrná**

Výkon [W]: **1100**

Výkonost [kg/h]: **220**

Mazání: **Olejová lázeň**

Přívodní kabel [m]: **1,5**

Nominální otáčky [ot./min]: **220**

Rozměry vstupu [mm]: **50 x 55**

Průměr sit [mm]: **82**

Napětí na volném obvodu [V]: **75**

Počet sit / nožů [ks]: **6**

Průměr otvorů v sitech [mm]: **Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm**

Běh vzad: **Ano**

Rozměry (DxŠxV) [cm]: **23 x 50 x 40**

Hmotnost [kg]: **23**

Rozměry při expedici (DxŠxV) [cm]: **61 x 26.5 x 47**

Hmotnost při expedici [kg]: **26**

Rozsah dodávky:

- Masožrout
- Nůž - 2 ks
- Sítka (3, 6, 8 mm) - 3 ks
- Tlačítko
- Návod k obsluze

CO ODDĚLUJE NÁŠ MASOŽROUT OD JINÝCH?

- Jeden z našich špičkových produktů
- Výkon - 550 W motor pro 150 kg masa za hodinu
- Trvanlivost - nerezová ocel ideální pro profesionální gastronomii
- V balení - 3 sítka (3, 6, 8 mm), 2 nože a tlačítko
- Přepínač - mletí/zpětné otáčky

Wilk do mięsa - 220 kg/h - EXPERT

Nabízený masožrout od renomovaného gastronomického výrobce Royal Catering je nezbytným nástrojem pro mletí široké škály surovin, například na klobásy, paštiky nebo římské pečeně. Model RCFW 220EXPERT najde využití v masných obchodech, stáncích v supermarketech, restauracích a dalších gastronomických zařízeních. Přístroj láká svým pevným provedením a spolehlivostí.

Masožrout Royal Catering - popis

Vysoký výkon byl dosažen díky silnému 1100 W motoru. Přístroj umožňuje mletí s efektivitou až 220 kg/h, která závisí na druhu použitého masa. Stroj se výborně osvědčuje při zpracování divočiny, hovězího nebo jehněčího masa, ale také drůbeže, vepřového masa. Může se v něm rozdrtit také například zelenina, obiloviny a semena luštěninových rostlin.

Design s vynalézavostí a sada příslušenství výrazně usnadňují práci. Masožrout je vybaven dvěma sítka o průměru oček 10 mm, jedním o průměru 6 mm, tlačítkem o rozměru 36 x 16 mm, odolným šroubovým podavačem, dvěma čtyřramennými noži a plastovým tlačítkem. Přístroj je opřen o protiskluzové a nemakající gumové nožičky. Mazání pohonných částí se provádí ve vaně oleje, což zvyšuje jejich životnost. Pro chlazení je k dispozici výkonný ventilátor.

Odolná nerezová ocel, ze které jsou vyrobeny nože a síta, je v gastronomii velmi ceněným materiálem. Neovlivňuje chuť a nutriční hodnoty potravin, odolává korozi a vyznačuje se pevností. Obal modelu RCFW 220EXPERT je vyroben z leštěného anodizovaného hliníku. Díky tomu je relativně lehký a také velmi odolný vůči vnějším vlivům.

Masožrout RCFW 220EXPERT z nabídky Royal Catering je zařízením navrženým podle německého designu. Jeho hlavními výhodami jsou vysoká produktivita a spolehlivost. Masožrout se také vyznačuje intuitivním ovládním a jednoduchostí při dodržování hygieny.



