

Údaje aktuální ke dni: 24-04-2026 08:59

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/naplova-klobs-3-l-vertikln-p-363.html>

## Naplňovač klobás - 3 l - vertikální



Cena s DPH	<b>4 890.00 Kč</b>
------------	--------------------

Cena bez DPH	<b>4 041.32 Kč</b>
--------------	--------------------

Dostupnost	<b>K dispozici</b>
------------	--------------------

Odesíláme během:	<b>48 hodin</b>
------------------	-----------------

Katalogové číslo	<b>NK-02</b>
------------------	--------------

Kód výrobce	<b>RCWV-3L</b>
-------------	----------------

Výrobce	<b>Royal Catering</b>
---------	-----------------------

Popis produktu

## Naplňovač klobás - 3 l - vertikální



Materiál: **Nerezová ocel**

Počet plniacích trysek [ks]: **4**

Výška válce [mm]: **195**

Průměr válce [mm]: **140**

Objem válce [l]: **3**

Nožní pedál: **Ne**

Elektrické zařízení: **Ne**

Kontrola rychlosti: **Ano**

Rozměry (DxŠxV) [cm]: **31 x 31 x 51**

Hmotnost [kg]: **10,35**

Rozměry zásilky (DxŠxV) [cm]: **57 x 36 x 36,5**

Hmotnost zásilky [kg]: **11,35**

Rozsah dodávky:

- 
- Náplňovač klobás
  - Nástavce - 4 ks
  - Klička
  - Těsnění
  - Matica
  - Návod k obsluze

Celý balík je pečlivě zabalený.

---

## CO NÁS ODLIŠUJE OD JINÝCH NAŠICH NÁPLŇOVÝCH STROJŮ NA KLOBÁSY?

- Jednoduché použití - ruční strojek na plnění klobás
- Příslušenství - 4 nástavce (průměry 16, 22, 32 a 38 mm) v sadě
- Ergonomie - vertikální konstrukce šetří místo na pracovní ploše
- Profesionalita - kapacita 3 l, regulovatelná rychlost a válcovitá nádoba o průměru 140 mm
- Odpovědnost - vyrobeno z nerezové oceli

### Vertikální náplňovač klobás Royal Catering

Náplňovač klobás značky Royal Catering byl vytvořen s ohledem na řeznictví, masná oddělení v supermarketech a také pro domácí použití. Model RCWV-3L vám umožní snadno a rychle plnit obal masovou náplní a vytvářet klobásy nebo jiné druhy uzenin.

#### Ruční stříkačka na klobásy RCWV-3L - popis

**Kapacita 3 l** vám umožní najednou naplnit větší množství pouzder. Díky přiloženým 4 nástavcům budete schopni připravit masné výrobky různých tloušťek. Mají průměry 16, 22, 32 a 38 mm a délku 18 cm.

**Vyrobení ze nerezové oceli** přispívá k dlouhodobé odolnosti náplňovače klobás. Materiál je odolný vůči trvalému znečištění a mechanickému poškození. Nehrozí ani reakce s potravinami, takže je bezpečný pro zdraví.

**Vertikální konstrukce** modelu RCWV-3L znamená, že strojek nezabírá mnoho místa na pracovní ploše. V zařízení je také implementováno dvou rychlostní nastavení, které umožňuje plnit pouzdra různými rychlostmi.

Zvolte náplňovač klobás značky Royal Catering a začněte si připravovat vlastní uzeniny. Velká kapacita a vertikální konstrukce z nerezové oceli jistě oceníte nejen v obchodě, ale i doma. Objednejte si model RCWV-3L ještě dnes!



