

Údaje aktuální ke dni: 24-04-2026 09:00

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/plnika-na-klobsy-10-litr-elektrick-p-366.html>



Plnička na klobásy - 10 litrů - elektrická

Cena s DPH **17 990.00 Kč**

Cena bez DPH **14 867.77 Kč**

Dostupnost **K dispozici**

Odesíláme během: **48 hodin**

Katalogové číslo **NK-05**

Kód výrobce **RCWF-10LE-H**

Výrobce **Royal Catering**

Popis produktu

Plnička na klobásy - 10 litrů - elektrická



Napětí [V]: **230**

Materiál: **Nerezová ocel**

Trychtýrky pro plnění [ks]: **4**

Délka napájecího kabelu [m]: **1,40**

Výška válce [mm]: **270**

Průměr válce [mm]: **225**

Objem válce [l]: **10**

Pedál: **Ano**

Elektrické zařízení: **Ano**

Kontrola rychlosti: **Ano**

Rozměry (DxŠxV) [cm]: **31 x 41 x 65**

Hmotnost [kg]: **26,85**

Rozměry balení (DxŠxV) [cm]: **75 x 49,5 x 38**

Hmotnost balení [kg]: **31,45**

Obsah balení:

- Plnička na klobásy
- 4 trychtýrky (16, 22, 32, 38 mm)
- Napájecí kabel
- Pedál
- Silikonové těsnění
- Ovládací panel

CO WYRÓŻNIA NASZĄ NADZIEWARKĘ DO KIEŁBAS?

- Účinnost - elektrický pohon
- Výkon - objem 10 litrů
- Univerzálnost - trychtýrky o průměrech 16, 22, 32 a 38 mm
- Pohodlí - ovládání pomocí pedálu
- Funkčnost - posuv pístu regulován otočným knoflíkem

VÝKON

Výkonný motor o výkonu 230 W pohání mechanismus posouvající píst válečku, což zajišťuje rychlou a účinnou práci obsluhující osoby (není třeba otáčet klikou). Zařízení od Royal Catering je napájeno standardní jednofázovým napětím 230 V.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Funkční sada trychtýrků (průměr 16, 22, 32 a 38 mm), kterou je vybavena nadziewarka na klobásy, usnadňuje výrobu mnoha druhů uzenin. Výběr správného záleží na charakteru finálního produktu, například tenkých kabanosů, párků a frankfurterek, středně tlustého špekáčku nebo podhůrecké klobásy a tlustšího krakowského klobásy nebo mortadely.

SNADNÁ OBSLUHA

Pohodlnou obsluhu nadziewarky zajišťuje použití pedálu. Jeho stisk spouští mechanismus vytlačování nádivky a puštění zastavuje píst (na libovolné úrovni). Díky tomuto řešení má řezník volné ruce. Může tak kontrolovat plnění obalů, vázání smyček atd. Přístroj je vhodný pro samostatné použití bez pomocníků.

OBJEM

Objemný válec umožňuje umístit do stroje najednou 10 litrů nádivky. Nerezová ocel, ze které je vyroben, je velmi odolným a odolným materiálem, například proti kyselinám, mechanickému poškození a korozi. Vyznačuje se biologickou neutrálností a tím zajišťuje bezpečnost potravin. Nádrž je snadno vyjímatelná pro čištění.

PŘESNOST

Užitečné bezstupňové otočné kolečko umožňuje nastavení rychlosti posunu pístu. Pomalejší rychlost bude vhodná pro hustší divočinu nebo hrubě mleté maso, masné specialisté zvolí rychlejší při přípravě například párků nebo paštiky.

STABILITA

Praktické prvky zvyšují užitnou hodnotu zařízení. Čtyři protiskluzové nožky zabezpečují, aby se stroj neposouval, nesmekal z

pracovní plochy atd.

Silikonové těsnění brání úniku nádivky, a ventilační otvor usnadňuje získání výrobku s jednotnou konzistencí (bez bublinek vzduchu).



