

Údaje aktuální ke dni: 25-04-2025 06:01

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/plnika-na-klobasy-3-litry-vodorovn-p-365.html>

Plnička na klobásy - 3 litry - vodorovná



Cena s DPH	4 490.00 Kč
------------	--------------------

Cena bez DPH	3 710.74 Kč
--------------	--------------------

Dostupnost	K dispozici
------------	--------------------

Odesíláme během:	48 hodin
------------------	-----------------

Katalogové číslo	NK-04
------------------	--------------

Kód výrobce	RC-SFV3L
-------------	-----------------

Výrobce	Royal Catering
---------	-----------------------

Popis produktu

Plnička na klobásy - 3 litry - vodorovná



Materiál: **Nerezová ocel**

Plničky na klobásy [ks]: **4**

Výška válcové nádoby [mm]: **200**

Průměr válcové nádoby [mm]: **140**

Objem válcové nádoby [l]: **3**

Pedál: **Ne**

Elektrický přístroj: **Ne**

Kontrola rychlosti: **Ano**

Rozměry (DxŠxV) [cm]: **40 x 32 x 20**

Hmotnost [kg]: **8,9**

Rozměry balení (DxŠxV) [cm]: **45 x 26 x 26,5**

Hmotnost balení [kg]: **9,5**

Rozsah dodávky:

V balení naleznete:

- Plnička na klobásy
- Náplňové trychtýrky - 4 ks
- Kliková rukojeť

-
- Těsnicí kroužek
 - Uzavírací matice
 - Návod k obsluze

Produkt je pečlivě balen před odesláním.

CO ODDĚLUJE NÁŠ PLNIČKA NA KLOBÁSY OD JINÝCH?

- Výdrž – ruční plnička vyrobena z nerezové oceli
- Univerzálnost – náplňové trychtýrky o průměrech 16, 22, 32 a 38 mm
- Vodorovná konstrukce – ideální pro hrubě mleté a tvrdé maso
- Vysoké parametry – objem 3 litry, regulace rychlosti a válec o průměru 140 mm

Plnička na klobásy - 3 litry - vodorovná

Ruční plnička na klobásy Royal Catering slouží k výrobě domácích uzenin ve čtyřech různých velikostech. Díky vodorovné konstrukci je zařízení zvláště vhodné pro tvrdé a hrubě mleté maso (ve srovnání s plničkami svislými).

Výkonný plnička na klobásy RC-SFV3L je skvělým řešením pro restaurace, supermarkety, masné obchody a domácnosti.

Plnička na klobásy - charakteristika

Trychtýrky pro plnění, o průměrech 16, 22, 32 a 38 mm a výšce 18 cm každý, umožňují výrobu tenkých kabanosů i klobásy s větší tloušťkou, jako je "klobása podwawelska".

Konstrukce ze nerezové oceli s 3litrovou kapacitou cylindru umožňuje použití zařízení jak v gastronomii, tak v domácnosti každého milovníka domácích specialit. **Dvě rychlosti obsluhy** plničky na klobásy jsou díky 2stupňové převodovce.

Ergonomická kliková rukojeť umožňuje ručně nastavit sílu tlaku a usnadňuje plynulé posouvání pístu. Je vybavena vysoce kvalitní silikonovou těsněním, které chrání před únikem náplně. Celé zařízení lze snadno rozebrat, což usnadňuje čištění.

Solidní plnička na klobásy RC-SFV3L od Royal Catering umožňuje efektivní výrobu klobás v širokém výběru druhů a z různých ingrediencí. Objednejte si již dnes tento zařízení na uvedenou adresu!



