

datele actuale pentru ziua: 19-04-2025 00:30

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/masina-de-tocat-carne-220-kg-h-expert-p-348.html>



Masina de tocat carne - 220 kg/h - EXPERT

Preț brut	3 300.00 Lei
Preț net	2 773.11 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	MM-05
Codul producătorului	RCFW-220EXPERT
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Masina de tocat carne - 220 kg/h - EXPERT



Tensiune [V]: 230

Material: Oțel inoxidabil, aluminiu anodizat

Culoare: argintiu

Putere [W]: 1100

Capacitate [kg/h]: 220

Lubrifiere: Baie de ulei

Cablu de alimentare [m]: 1,5

Turație nominală [rpm]: 220

Dimensiuni de intrare [mm]: 50 x 55

Diametrul filtrului [mm]: 82

Tensiunea circuitului deschis [V]: 75

Număr de filtre/cuțite [buc]: 6

Diametrul găurilor de sită [mm]: Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm

Treaptă de viteză inversă: Da

Dimensiuni (DxSxL) [cm]: 23 x 50 x 40

Greutate [kg]: 23

Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 61 x 26,5 x 47

Greutatea de transport [kg]: 26

Setul include :

Mașină de tocat carne

Cuțit - 2 buc.

Strecurătoare (3, 6, 8 mm) - 3 buc.

Împingător

Instrucțiuni de utilizare

CE FACE MAȘINA NOASTRĂ DE TOCAT CARNE ATÂT DE SPECIALĂ?

Unul dintre produsele noastre emblematice.

Eficiență - motor de 550 W pentru până la 150 kg de carne pe oră

Durabilitate - oțel inoxidabil ideal pentru cateringul profesional

Inclus - 3 site (3, 6, 8 mm), 2 cuțite și împingător

Întreprupător - măcinare/rotire inversă

Mașină de tocat carne - 220 kg/h - EXPERT

Tocătorul de carne oferit de renumita marcă de catering *Royal Catering* este un instrument indispensabil atunci când se toacă o gamă largă de carne/materie primă, de exemplu pentru cârnați, pateuri sau rulade de friptură.

Modelul RCFW 220EXPERT își va găsi utilizarea în măcelării, teğhele de supermarket, restaurante.

Echipamentul se remarcă prin fiabilitatea sa.

Mașină de tocat carne Royal Catering - descriere.

Performanța ridicată a fost obținută datorită unui motor puternic de 1100 W. Echipamentul permite măcinarea cu o eficiență de până la 220 kg/h. Aceasta depinde de tipul de carne utilizat. Aparatul poate procesa carne de vită și de oaie, precum și carne de pasăre și de porc, legumele - pot fi, de asemenea, mărunțite.

Designul ingenios și setul de accesorii fac munca mult mai ușoară. Mașina de tocat carne are două sită cu ochiuri de 10 mm, o sită de 6 mm, un jerk de 36 x 16 mm, un alimentator cu șurub robust, două cuțite cu patru brațe și un împingător de plastic. Mașina este sprijinită pe picioare de cauciuc antiderapante, care nu zgârie suprafața pe care este plasată. Lubrifierea componentelor de acționare se realizează într-o baie de ulei, ceea ce crește durata de viață a acestora. Răcirea este asigurată de un ventilator puternic.

Oțelul inoxidabil durabil utilizat pentru lamele și sitele este un material foarte apreciat în industria de catering. Acesta nu afectează gustul sau valoarea nutritivă a produselor, nu corodează și este durabil. Pe de altă parte, carcasa modelului RCFW 220EXPERT este realizată din aluminiu lustruit și anodizat. Acest lucru o face relativ ușoară și, de asemenea, foarte rezistentă la influențele externe.

Tocătorul de carne RCFW 220EXPERT din gama Royal Catering este un echipament realizat după un design german. Productivitatea ridicată și fiabilitatea sunt principalele sale avantaje.

Tocătorul de carne se distinge, de asemenea, prin operarea intuitivă și prin simplitatea de a menține o igienă perfectă în condițiile de prelucrare a carni.



