

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/toctor-de-carne-800-kg-h-industrial-p-346.html>



Tocător de carne - 800 kg/h - industrial

Preț brut	10 510.00 Lei
Preț net	8 831.93 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	MM-03
Codul producătorului	RCFW-800PRO+
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Tocător de carne - 800 kg/h - industrial

Tensiune [V]: 400
Putere [W]: 1500
Capacitate [kg/h]: 800
Cablu de alimentare [m]: 1,8
Dimensiuni de intrare [mm]: 65 x 85
Nivelul de zgomot [dB]: 70
Material carcasă: Oțel inoxidabil
Diametrul filtrului [mm]: 100
Tensiunea circuitului deschis [V]: 98
Material împingător: Oțel inoxidabil, plastic
Număr de filtre/cuțite [buc]: 5/2
Diametrul găurilor de sită [mm]: 0/3/5/5/9/16 (0 - formă neregulată)
Materialul filtrelor și al cuțitelor: oțel inoxidabil

Angrenaj de mers înapoi: Da
Dimensiuni (DxSxL) [cm]: 58,5 x 53 x 65,5
Greutate [kg]: 67.42
Dimensiuni de transport (DxSxL) [cm]: 63 x 58 x 79
Greutate la livrare [kg]: 87.6

Setul include :
Mașină de tocat carne
Cuțit - 2 buc.
Site (0*, 3, 5, 5, 9, 16 mm) - 5 buc. (0* mm formă neregulată)
Împingător
Manual de instrucțiuni

PRIN CE SE DIFERENȚIAZĂ MAȘINA NOASTRĂ DE TOCAT CARNE?

Rezistența - produsul emblematic pentru profesioniști
Eficiență - un motor de 1500 W vă permite să tocați până la 800 kg de carne pe oră
Durabil - fabricat din oțel inoxidabil, ideal pentru industria de catering
Practic - include 5 site (găuri de 0*, 3, 5, 9, 16 mm) 2 cuțite și împingător (0* mm - formă neregulată)
Versatil - putere suficientă pentru a măcina chiar și produse congelate

Mașină de tocat carne industrială

Tocătorul de carne de la Royal Catering este un dispozitiv profesional pentru tocarea cărnii, precum și a altor produse alimentare. Modelul RCFW-800PRO+ se distinge prin eficiență ridicată și construcție robustă. Acest lucru îl face ideal pentru catering, carmangerii și măcelării.

Robot de bucătărie Royal Catering - caracteristici

Performanța impresionantă a echipamentului se datorează unui motor robust cu o putere de până la 1.500 W și unei tăvi mari, care permite măcinarea unei porții de câteva ori mai mari decât în cazul omologilor tradiționali. Aparatul toacă până la 800 kg de alimente pe oră!
Versatilitatea modelului RCFW-800PRO+ îl face ideal pentru a măcina nu numai carnea, ci și multe alte produse - de exemplu, legume, fructe uscate, ciuperci și paste făinoase.

Siguranța aparatului este asigurată de un sistem de protecție care oprește automat motorul atunci când acesta atinge o temperatură prea ridicată. În plus, mașina de tocat carne este echipată cu o treaptă de viteză inversă, care este practică în caz de blocare; aceasta vă permite să continuați să lucrați. Cadranul are trei poziții - "0" pentru oprirea funcționării mașinii, "1" pentru tocare și "2" pentru inversare - operarea echipamentului este simplă și rapidă.

Funcționarea eficientă se datorează construcției din oțel inoxidabil a componentelor carcusei în contact cu alimentele. Acest material se caracterizează prin inerția sa biologică. În plus, este rezistent la coroziune și la deteriorări mecanice, ceea ce sporește durabilitatea produsului.

Mașina de tocat carne RCFW-800PRO+ de la Royal Catering este utilizată pentru tocarea rapidă și eficientă a cărnii, dar și a altor produse alimentare. Dispozitivul se distinge prin eficiența ridicată și ergonomia necesară pentru o operare profesională.

