

Az adatok aktuálisak: 24-04-2025 10:12

Termék link: <https://www.cncworld.hu/ipari-hsdarlo-150-kg-h-pro-p-353.html>

Ipari húsdaráló- 150 kg/h - PRO



Ár bruttó	335 772.00 Ft
Ár nettó	264 387.40 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	MM-04
A gyártó kódja	RCFW-150PRO
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Wilk húsdaráló - 150 kg/h - PRO



Feszültség [V]: **230**

Anyaga: **rozsdamentes acél, műanyag**

Ezüst szín

Teljesítmény [W]: **550**

Hatásfok [kg/h]: **150**

Tápkábel [m]: **1.8**

Névleges fordulatszám [rpm]: **149**

Bemeneti méretek [mm]: **60**

Zajszint [dB]: **70**

A sziták átmérője [mm]: **70**

Nyitott áramköri feszültség [V]: **70**

Rostélyok/kécek száma [db]: **3/2**

A rostélyok furatainak átmérője [mm]: **3/6/8**

Fordítva: **Igen**

Méretek (HxSzxM) [cm]: **46 x 38,5 x 40,5**

Súly [kg]: **24,3**

Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **47,5 x 42,5 x 46**

Szállítási súly [kg]: **26,33**

Zakres dostawy:

- Húsdaráló
- Kés - 2 db.
- Szűrők (3, 6, 8 mm) - 3 db.
- Toló

Miben más ez a WILK húsdaráló?

- Egyike zászlós termékeinknek
- Hatékonyság - 550 W-os motor akár 150 kg húshoz óránként
- Tartósság - rozsdamentes acél ideális a professzionális gasztronómiához
- A készlet tartalma - 3 szita (3, 6, 8 mm), 2 kés és egy toló
- Kapcsoló - darálás/fordított menet

Royal Catering húsdaráló - 150 kg/h

A német Royal Catering márka modern húsdarálója megbízható vendéglátó-ipari berendezés, amely professzionális használatban is működik. A készülék egyéb élelmiszerek feldolgozására és tésztagyártásra is alkalmas.

Ipari gasztronómiai daráló RCFW-150PRO - leírás

Az RCFW-150PRO modell **hatékonysága** a tágas tálcának és a hatékony 550 W-os motornak köszönhető, melynek köszönhetően akár 150 kg húst is hatékonyan őrlhetsz meg mindössze egy óra alatt.

A Royal Catering húsdarálójának **könnyű kezelhetősége** a kialakításának köszönhető. A berendezés ergonomikus gombbal van felszerelve, mellyel kényelmesen vezérelhető a készülék működése. A három beállítás valamelyikének kiválasztásával megkezdheti a köszörülést, visszafordíthatja vagy leállíthatja a gépet.

A vendéglátóiparban elengedhetetlen a **biztonság és a higiénia**. Emiatt a Royal Catering mérnökei mindent megtettek annak érdekében, hogy az RCFW-150PRO modell megfeleljen a nagyon szigorú követelményeknek. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező elemek rozsdamentes acélból készülnek, amely biológiailag inert és könnyen tisztán tartható. Ezenkívül a túlmelegedés elleni védelem automatikusan leállítja a készülék működését, ha az túl magas hőmérsékletet ér el.

Az általunk kínált megbízható húsdaráló ipari felhasználásra készült. Paramétereinek és átgondolt kialakításának köszönhetően számos kihívást tud kezelni. A géphez 2 kés, 3 különböző lyukméretű (3, 6 és 8 mm) szita és egy toló is tartozik. Válassza a Royal Catering márkás termékeit, és csatlakozzon Európa minden tájáról érkező elégedett vásárlók csoportjához.



