

Länken till produkten: <https://cncworld.se/korvstoppare-10-liter-elektrisk-p-364.html>



Korvstoppare - 10 liter - elektrisk

Bruttopris	8 090.00 kr
Nettopris	6 472.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	NK-05
Producentkod	RCWF-10LE-H

Produktbeskrivning

Korvstoppare - 10 liter - elektrisk



Spänning [V]: 230
Material: Rostfritt stål
Påfyllningstrattar [st.]: 4
Nätsladd [m]: 1,40
Cylinderhöjd [mm]: 270
Cylinderdiameter [mm]: 225
Cylindervolym [l]: 10
Fotpedal: Ja
Elektrisk enhet: Ja
Hastighetskontroll: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 31 x 41 x 65
Vikt [kg]: 26,85
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 75 x 49,5 x 38
Fraktvikt [kg]: 31,45

Ingår:

- Korvstoppare
- 4 trattar (16, 22, 32, 38 mm)
- Strömladd
- Fot pedal
- Silikonpackning
- Kontrolluttag

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Effektivitet - elektrisk drivning
- Produktivitet - 10 liters kapacitet
- Mångsidighet - trattar med diametrar på 16, 22, 32 och 38 mm
- Bekvämlighet - manövreras med fotpedal
- Funktionalitet - kolvslag justerbart med vred

EFFEKTIVITET

En effektiv 230 W motor driver mekanismen som flyttar cylinderkolven, vilket säkerställer ett snabbt och effektivt arbete för användaren (du behöver inte vrida på veven). Enheten från Royal Catering drivs av en standard 1-fas 230 V-spänning.

TILLBEHÖR

En funktionell uppsättning trattar (diameter 16, 22, 32 och 38 mm), som korvstopparen är utrustad med, underlättar tillverkningen av många typer av kött. Att välja rätt beror på typen av slutprodukt, t.ex. tunna kabanoskorvar, wiener- och frankfurterkorvar, mellanschlesisk eller andra korv.

LÄTT ATT ANVÄNDA

Bekväm användning av maskinen garanteras genom användning av en fotpedal. Genom att trycka på den aktiveras stoppningsklämmekanismen och genom att släppa den stoppas kolven (på valfri nivå). Tack vare användningen av den angivna lösningen har användaren två fria händer. Enheten är lämplig för oberoende drift utan medhjälpare.

KAPACITET

En rymlig cylinder gör att du kan lägga 10 liter av kött i maskinen åt gången. Det rostfria stålet som det är tillverkat av är ett mycket hållbart och motståndskraftigt material, t ex mot mekaniska skador och korrosion. Den kännetecknas av biologisk ligkiltighet - och därmed livsmedelssäkerhet. Tanken är lätt att ta bort för rengöring

STABILITET

Praktiska element ökar utrustningens användbarhet. Fyra halkfria fötter skyddar maskinen från att glida av bordsskivan osv. En silikonpackning förhindrar att fyllningen läcker ut och avluftningsventilen gör det lättare att få en produkt med jämn konsistens (utan luftbubblor).



