

Länken till produkten: <https://cncworld.se/korvstoppare-3l-horisontell-p-363.html>

Korvstoppare - 3L - horisontell



Bruttopris	2 690.00 kr
------------	--------------------

Nettopris	2 152.00 kr
-----------	--------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	3 dagar
-------------	----------------

Katalognummer	NK-04
---------------	--------------

Producentkod	RC-SFV3L
--------------	-----------------

Produktbeskrivning

Korvstoppare - 3L - horisontell



Material: Rostfritt stål
Påfyllningstrattar [st.]: 4
Cylinderhöjd [mm]: 200
Cylinderdiameter [mm]: 140
Cylindervolym [l]: 3
Fotpedal: Nej
Elektrisk enhet: Nej
Hastighetskontroll: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 40 x 32 x 20
Vikt [kg]: 8,9
Fraktmått (LxBxH) [cm]: 45 x 26 x 26,5
Fraktvikt [kg]: 9,5

Ingår:

- Korvstoppare
- Fyllningstrattar - 4 st.
- Vev
- Tätningsring

-
- Lockmutter
 - Användarmanual

Produkten är noggrant förpackad innan vi skickar den.

Vad är det som utmärker vår maskin?

- Hållbarhet - manuell maskin av rostfritt stål
- Mångsidighet - påfyllningstrattar med diametrar på 16, 22, 32 och 38 mm
- Horisontell design - perfekt för grovt malet och hårt kött
- Hög prestanda - 3 l kapacitet, hastighetskontroll och 140 mm diameter cylinder

Korvstoppare - 3 liter - horisontell

Den manuella korvstopparen Royal Catering används för att tillverka hemlagat kött i fyra storlekar. Den horisontella designen gör enheten särskilt lämplig för hård och grov kött (jämfört med vertikala fyllare).

Den effektiva korvmaskinen RC-SFV3L är perfekt för restauranger, stormarknader, slaktare och hushåll.

Maskinen för korv - egenskaper

Fyllningstrattar, med diametrar på 16, 22, 32 och 38 mm och en höjd på 18 cm varenda stycken säkerställer produktionen av tunna kabanos-korvar såväl som tjockare korv.

Den rostfria stålkonstruktionen med en 3-liters cylindervolym gör att enheten fungerar både inom gastronomi och hemma för varje älskare av hemtrevliga smaker. Två arbetshastigheter för korvstopparen beror på den 2-växlade växellådan.

Den ergonomiska veven gör att du kan justera trycket manuellt, vilket underlättar en mjuk rörelse av kolven. Den är utrustad med en högkvalitativ silikonpackning som skyddar mot läckage. Du kan enkelt plocka isär det hela, vilket gör det lätt att tvätta.

Den solida korvstoppare Royal Catering RC-SFV3L möjliggör effektiv produktion av korv i ett stort urval av typer och från en mängd olika ingredienser. Beställ maskinen idag på angiven adress!



