Aktuella information för den: 17-11-2026 06:52

Länken till produkten: https://cncworld.se/kttmaskin-backvxel-550-w-rostfritt-stl-420-460-kgh-p-355.html



Köttmaskin - backväxel - 550 W - rostfritt stål - 420-460 kg/h

Bruttopris	**8 110.00 kr**
Nettopris	**6 488.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**MM-01**
Producentkod	**RCFW 460PRO**
EAN	**5907052593458**

Produktbeskrivning

Köttmaskin-varg - backväxel - 550 W - rostfritt stål - 420-460 kg/h



Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 550
Verkningsgrad [kg/h]: 420 - 460
Nätsladd [m]: 1,5
Nominell hastighet [rpm]: 1450
Inloppsmått [mm]: 75
Ljudnivå [dB]: 85
Material i höljet: Rostfritt stål
Sållarnas diameter [mm]: 82,5
Öppen kretsspänning [V]: 85
Påskjutarmaterial: Plast
Antal skärmar/knivar [st.]: 2
Diametern på hålen i silarna [mm]: 4,5 / 8
Silar och knivmaterial: Rostfritt stål
Backväxel: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 48 x 33,5 x 42
Vikt [kg]: 38,4
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 59 x 52 x 53

Fraktvikt [kg]: 48,8
Ingår:

- Varg-maskin för kött RCFW 460PRO:
- 2 st perforerade silar
- Pusher i plast
- Användarmanual

Vad som utmärker vår maskin?

- Användarvänlig - lätt att använda tack vare backfunktionen
- Effekt - 550 W motor bearbetar tillförlitligt 420 - 460 kg / h kött
- Mångsidig- 2 perforerade silar för fin och grov köttbearbetning
- Säkerhet - halkfria gummifötter möjliggör bekvämt arbete
- Lättskött - material som är lätta att hålla rena

Köttmaskin med en kapacitet på 420 - 460 kg/h
Tack vare Royal Catering köttmaskin kan du bearbeta mat snabbt och enkelt. Enheten maler imponerande mängder kött - 420 - 460 kg / h. Detta gör den perfekt för kommersiellt bruk i slaktare och restauranger.

Smidig köttmaskin för vegetarisk korv eller korv
Perforerade silar, köttvisp: Med de mångsidiga tillbehören kan du göra dina egna hamburgare, korvar och andra läckra köttprodukter. Den elektriska köttmaskinen bearbetar även andra livsmedelsprodukter, som tomater, pasta, chilipeppar eller torkad frukt. 3 olika trattar och 2 perforerade silar och en plastpåskjutare underlättar snabbt och säkert arbete.
Använd den elektromagnetiska strömbrytaren på sidan för att slå på köttmaskinen. Det kan fungera utan avbrott. Enheten har även en omvänd funktion. Tack vare den kan du enkelt lossa fast kött om utrustningen fastnar.
För varje varv trycker den kraftfulla 550 W köttmaskinen köttet med hög effekt över skruven till den vassa tvärgående kniven. Massan passerar sedan genom en av de 2 perforerade silarna. Som ett resultat får du en jämnt mald massa som du kan bearbeta hur du vill.
Den gastronomiska köttmaskinen producerar endast 85 dB ljud. Detta säkerställs av ett stängt hölje av rostfritt stål och gummifötter som absorberar vibrationer. Halkfria gummifötter håller den säkert på alla ytor. Utrustning i rostfritt stål kännetecknas av hög kvalitet och exceptionell hållbarhet. Vill du rengöra den ordentligt? Bara snabb och enkel demontering! En sådan genomtänkt produkt uppfyller perfekt de höga hygienriktlinjerna inom cateringbranschen.



