Aktuella information för den: 23-11-2026 10:06

Länken till produkten: https://cncworld.se/kttmaskin-varg-220-kgh-expert-p-359.html



Köttmaskin - varg - 220 kg/h - EXPERT

Bruttopris	**9 600.00 kr**
Nettopris	**7 680.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**MM-05**
Producentkod	**RCFW-220EXPERT**
EAN	**4250928699787**

Produktbeskrivning

Köttmaskin - varg - 220 kg/h - EXPERT



Spänning [V]: 230
Material: Rostfritt stål, anodiserad aluminium
Silverfärg
Effekt [W]: 1100
Verkningsgrad [kg/h]: 220
Smörjning: Oljebad
Nätsladd [m]: 1,5
Nominell hastighet [rpm]: 220
Inloppsmått [mm]: 50 x 55
Silarnas diameter [mm]: 82
Öppen kretsspänning [V]: 75
Antal skärmar/knivar [st.]: 6
Diameter på hål i silar [mm]: Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm
Backväxel: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 23 x 50 x 40
Vikt [kg]: 23
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 61 x 26,5 x 47
Fraktvikt [kg]: 26

Ingår:

- Köttmaskin
- Kniv - 2 st.
- Silar (3, 6, 8 mm) - 3 st.
- Påskjutare
- Användarmanual

Vad som utmärker vår maskin?

- En av våra bästsäljare
- Effektivitet - 550 W motor för upp till 150 kg kött per timme
- Hållbarhet - rostfritt stål perfekt för professionell gastronomi
- Setet innehåller - 3 silar (3, 6, 8 mm), 2 knivar och en påskjutare
- Knapp- mala/backa

Royal Catering köttmaskin - beskrivning
Hög kvalitet har uppnåtts tack vare en kraftfull motor på 1100 W. Utrustningen möjliggör malning med en effektivitet på upp till 220 kg/h. Det beror på vilken typ av kött som används. Maskinen klarar perfekt vilt, nötkött eller fårkött, samt fågel och fläsk. Den kan även användas för att mala till exempel grönsaker, baljväxter.
Den geniala designen och en uppsättning tillbehör gör arbetet mycket enklare. Köttmaskinen har två silar med en diameter på nät 10 mm, en - dia. 6 mm, 36 x 16 mm hackare, kraftig skruvmatare, två fyrarmade knivar och en plastpåskjutare. Maskinen stöds av halkfria, repningsfria gummifötter. Drivelementen smörjs i ett oljebad, vilket ökar deras livslängd. Kylning tillhandahålls av en kraftfull fläkt.
Slitstarkt rostfritt stål som bladen och silarna är gjorda av är ett material som uppskattas inom gastronomin. Det påverkar inte smaken och näringsvärdet på produkter, fräter inte och är hållbart. I sin tur är höljet till modellen RCFW 220EXPERT tillverkat av polerad, anodiserad aluminium. Tack vare detta är den relativt lätt och dessutom mycket motståndskraftig mot yttre faktorer.
Köttkvarnen RCFW 220EXPERT från Royal Catering-erbjudandet är utrustning gjord enligt tysk design. Hög produktivitet och tillförlitlighet är dess viktigaste fördelar. Köttmaskinen kännetecknas också av intuitiv drift och enkelhet i att upprätthålla hygienen.


OFF
OVER
TURN


22A