

Länken till produkten: <https://cncworld.se/kttmaskin-varg-800-kg-h-industriell-p-357.html>



## Köttmaskin - varg - 800 kg/h - industriell

Bruttopris	<b>26 800.00 kr</b>
Nettopris	<b>21 440.00 kr</b>
Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
Leveranstid	<b>3 dagar</b>
Katalognummer	<b>MM-03</b>
Producentkod	<b>RCFW-800PRO+</b>

### Produktbeskrivning

## Köttmaskin - varg - 800 kg/h - industriell

Spänning [V]: 400

---

Effekt [W]: 1500  
Verkningsgrad [kg/h]: 800  
Nätsladd [m]: 1,8  
Inloppsmått [mm]: 65 x 85  
Ljudnivå [dB]: 70  
Material i höljet: Rostfritt stål  
Sållarnas diameter [mm]: 100  
Öppen kretsspänning [V]: 98  
Påskjutarmaterial: Rostfritt stål, plast  
Antal skärmar / knivar [st.]: 5/2  
Diameter på hål i siktar [mm]: 0/3/5/9/16 (0 - oregelbunden form)  
Silar och knivmaterial: Rostfritt stål  
Backväxel: Ja  
Mått (LxBxH) [cm]: 58,5 x 53 x 65,5  
Vikt [kg]: 67,42  
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 63 x 58 x 79  
Fraktvikt [kg]: 87,6

Ingår:

- Köttmaskin varg
- Kniv - 2 st.
- Sil (0\*, 3, 5, 9, 16 mm) - 5 st (0\* mm oregelbunden form)
- Påskjutare
- Användarmanual
- Plugg ingår ej

#### Vad som utmärker vår maskin?

- Tillförlitlighet - linjens flaggskeppsprodukt för proffs
- Effektivitet - 1500 W motor låter dig mala upp till 800 kg kött per timme
- Hållbarhet - tillverkad av rostfritt stål perfekt för gastronomi
- Praktisk - komplett med 5 silar (hål 0\*, 3, 5, 9, 16 mm) 2 knivar och en påskjutare (0\* mm - oregelbunden form)
- Mångsidighet - tillräckligt med kraft för att mala även frysta produkter

#### Industriell köttmaskin

Köttmaskin från Royal Catering är en professionell enhet för malning av kött och andra livsmedelsprodukter. Modellen RCFW-800PRO+ kännetecknas av hög effektivitet och solid utförande. Tack vare detta är den perfekt för gastronomi och slaktare.

#### Royal Catering köttmaskin - egenskaper

**Utrustningens imponerande effektivitet beror på en solid motor med en effekt på upp till 1500 W och en stor bricka som gör att du kan mala en portion flera gånger större än i traditionella motsvarigheter. Enheten maler upp till 800 kg mat i timmen! Mångsidigheten hos modellen RCFW-800PRO+ gör den perfekt för malning av många andra produkter, såsom grönsaker, torkad frukt, svamp och att göra pasta, förutom köttmalning.**

**Säker användning av maskinen säkerställs av ett skyddssystem som automatiskt stänger av motorn när den når för hög temperatur. Dessutom är köttmaskinen utrustad med en backväxel, praktiskt vid igensättning; det låter dig fortsätta arbeta. Vredet har tre lägen - "0" för att stänga av kvarnen, "1" för att mala och "2" för att backa - driften av utrustningen är enkel och snabb.**

**Hygienisk funktion beror på de rostfria höljeelementen som kommer i kontakt med livsmedel. Detta material är biologiskt inert. Dessutom är den resistent mot korrosion och mekaniska skador, vilket ökar produktens hållbarhet.**

**Köttmaskinen RCFW-800PRO+ från Royal Catering används för snabb och effektiv malning av kött och andra livsmedel. Enheten kännetecknas av hög effektivitet och arbetsergonomi som är nödvändig i professionella aktiviteter.**

