Aktuella information för den: 23-11-2026 06:07

Länken till produkten: https://cncworld.se/kttmaskin-varg-800-kgh-industriell-p-357.html



Köttmaskin - varg - 800 kg/h - industriell

Bruttopris	**26 800.00 kr**
Nettopris	**21 440.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**MM-03**
Producentkod	**RCFW-800PRO+**
EAN	**4062859982322**

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.