

---

Daten aktuell ab: 03-07-2026 00:36

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fleischmischer-manuell-16l-p-416.html>

## Fleischmischer manuell 16L



Bruttopreis	<b>226.99 €</b>
Nettopreis	<b>190.75 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>POM-07</b>
Code des Herstellers	<b>RC-MMA16</b>

Produktbeschreibung

### Fleischmischer - manuell - 16L



#### Technische Daten:

Material: **Edelstahl, Aluminium, PP**

Fassungsvermögen [l]: **16**

Abmessungen (LxBxH): **52 x 26,5 x 42 cm**

Gewicht: **5,35 kg**

Versandmaße (LxBxH): **39 x 30 x 40 cm**

Versandgewicht: **6,55 kg**

#### Lieferset:

Fleischmixer

Benutzerhandbuch

#### Was macht unseren Fleischmixer anders?

**Vielseitig einsetzbar** - zum Mischen von Fleisch für Burger, Würstchen und Fleischbällchen

**Zuverlässiges Design** - Fassungsvermögen 16 Liter

**Einfache Handhabung** - der transparente Kunststoffdeckel ermöglicht die Kontrolle des Kammerinhalts

---

**Hygiene** – der abnehmbare Aluminiummischer ist solide und leicht zu reinigen

### **Manueller Fleischmischer von Royal Catering**

Der Fleischmischer von Royal Catering ist für das gründliche Mischen der Wurstfüllung von unschätzbarem Wert. Das Modell RC-MMA16 eignet sich auch für die Zubereitung von Burgern und Fleischbällchen. Die Praktikabilität des Geräts wird sowohl von Köchen in Restaurants als auch von Metzgern und Metzgereimitarbeitern geschätzt.

### **RC-MMA16 Wurstfüllmischer - Beschreibung**

Eine geräumige Kammer mit einem **Fassungsvermögen von 16 Litern** bietet Platz für eine große Menge Rohmaterial und ermöglicht das Mischen der Zutaten, ohne deren Qualität zu beeinträchtigen. Dank des transparenten Kunststoffdeckels kann der Vorgang eingesehen werden. Es hat ein kleines Loch zum Ausgießen von Gewürzen.

Die **einfache Reinigung des Fleischmischers** ist auf sein **durchdachtes Design** zurückzuführen. Zum Einsatz kamen unter anderem: Aluminiummischer, der zerlegt und gründlich gewaschen werden kann.

Stellen Sie sicher, dass das Fleisch für Würstchen, Koteletts oder Fleischbällchen gründlich mit dem Mixer von Royal Catering vermischt wird. Jeder kann den RC-MMA16 manuell bedienen und die **langlebige Konstruktion** hält viele Jahre. Geben Sie noch heute Ihre Bestellung auf!



