Daten aktuell ab: 15-11-2026 03:41

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischwolf-150-kgh-pro-p-386.html



Fleischwolf 150 kg/h PRO

Bruttopreis	**736.99 €**
Nettopreis	**619.32 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MM-04**
Code des Herstellers	**RCFW-150PRO**
EAN-Code	**5907052593472**

Produktbeschreibung

Fleischwolf – 150 kg/h – PRO



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Edelstahl, Kunststoff**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **550**
Produktivität [kg/h]: **150**
Netzkabel [m]: **1,8**
Nenndrehzahl [U/min]: **149**
Einlassmaße [mm]: **60**
Geräuschpegel [dB]: **70**
Durchmesser der Siebe [mm]: **70**
Leerlaufspannung [V]: **70**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **3/2**
Durchmesser der Löcher in den Sieben [mm]: **3/6/8**
Rückseite: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **46 x 38,5 x 40,5**
Gewicht [kg]: **24,3**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **47,5 x 42,5 x 46**

Versandgewicht [kg]: **26,33**
Lieferset:
- Fleischwolf
- Messer – 2 Stk.
- Siebe (3, 6, 8 mm) – 3 Stk.
- Pusher
- Benutzerhandbuch

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE WILK-FLEISCHMASCHINE?
Leistung – 550-W-Motor bis zu 150 kg Fleisch pro Stunde
Haltbarkeit – Edelstahl, ideal für die professionelle Gastronomie
Im Set enthalten sind 3 Siebe (3, 6, 8 mm), 2 Messer und ein Stopfer
Schalter – Mahlen/Reverse

Royal Catering Fleischwolf – 150 kg/h
Der moderne Fleischwolf der **deutschen Marke Royal Catering** ist ein **zuverlässiges Gastronomiegerät,** das für den **professionellen Einsatz geeignet ist.** Das Gerät eignet sich auch zur Verarbeitung anderer Lebensmittel und zur Herstellung von Nudeln.

Industrieller Catering-Wolf RCFW-150PRO – Beschreibung
Die **Effizienz des Modells RCFW-150PRO i**st auf das große Tablett und den leistungsstarken 550-W-Motor zurückzuführen, dank dem Sie in nur einer Stunde bis zu 150 kg Fleisch effizient zerkleinern können.
Die **einfache Bedienung des Fleischwolfs von Royal Catering** ist auf sein Design zurückzuführen. Das Gerät ist mit einem ergonomischen Drehknopf ausgestattet, mit dem Sie die Bedienung des Geräts bequem steuern können. Durch Auswahl einer von drei Einstellungen können Sie mit dem Mahlen beginnen, den Rückwärtsgang einschalten oder die Maschine stoppen.
Sicherheit und Hygiene sind in der Gastronomie von entscheidender Bedeutung. Aus diesem Grund haben die Ingenieure von Royal Catering alle Anstrengungen unternommen, um sicherzustellen, dass das Modell RCFW-150PRO sehr strenge Anforderungen erfüllt. Elemente, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bestehen aus Edelstahl, der biologisch neutral und leicht sauber zu halten ist. Darüber hinaus stoppt das Überhitzungsschutzsystem das Gerät automatisch, wenn es eine zu hohe Temperatur erreicht.
Der von uns angebotene zuverlässige **Fleischwolf wurde für den industriellen Einsatz entwickelt.** Dank seiner Parameter und seines durchdachten Designs ist es vielen Herausforderungen gewachsen. **Im Set** mit der Maschine **sind 2 Messer, 3 Siebe mit unterschiedlichen Maschenweiten (3, 6 und 8 mm) und ein Stopfer enthalten.** Entscheiden Sie sich für Markenprodukte von Royal Catering und schließen Sie sich der Gruppe zufriedener Kunden aus ganz Europa an.


WARNING
LOOSEN
TIGHTEN

