Daten aktuell ab: 23-11-2026 07:56

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischwolf-2000-w-72-kgh-p-384.html



Fleischwolf 2000 W 72 kg/h

Bruttopreis	**184.99 €**
Nettopreis	**155.45 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MM-02**
Code des Herstellers	**RCMM-2000W**
EAN-Code	**5907052593465**

Produktbeschreibung

Fleischwolf – 2000 W – 72 kg/h



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Edelstahl, Aluminium, Kunststoff, Stahl**
Leistung [W]: **2000**
Produktivität [kg/h]: **72**
Netzkabel [m]: **1**
Nenndrehzahl [U/min]: **200**
Einlassmaße [mm]: **44**
Geräuschpegel [dB]: **85**
Durchmesser der Siebe [mm]: **58**
Leerlaufspannung [V]: **58**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **3/1**
Durchmesser der Löcher in Sieben [mm]: **4 / 7 / dreieckig**
Rückseite: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **38 x 19 x 38**
Gewicht [kg]: **4**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **36 x 27 x 26**
Versandgewicht [kg]: **5**

Lieferset:
- Fleischwolf
- Sitka am Mi. Löcher 4, 7 mm
- Sieb mit dreieckigen Löchern
- Pusher
- Wursttipps
- Kibbeh-Tipps
- Abdeckung
- Benutzerhandbuch

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE WILK-FLEISCHMASCHINE?

Effizienz – leistungsstarker 2000-W-Motor
Komfort – Rückwärtsgang
Zubehör – 3 Siebe, Wurstspitzen und Kibbeh
Hygiene – abnehmbare und leicht zu reinigende Elemente

EFFIZIENZ

Die Effizienz ist auf das große Tablett und den leistungsstarken 2000-W-Motor zurückzuführen, mit dem Sie bis zu 72 kg Fleisch in nur einer Stunde effizient zerkleinern können. Das Gerät arbeitet relativ leise (85 dB).

EINFACH ZU SÄUBERN

Sicherheit und Hygiene sind in der Gastronomie unerlässlich. Aus diesem Grund haben die Ingenieure von Royal Catering alle Anstrengungen unternommen, um sicherzustellen, dass das Modell RCMM-2000W sehr strenge Anforderungen erfüllt. Die Gehäuseelemente bestehen aus Aluminium, die Messer aus 420er Edelstahl und der Kopf aus Aluminium. Die verwendeten Materialien sind solide und leicht sauber zu halten.

EINFACH ZU VERWENDEN

Die einfache Bedienung des Fleischwolfs von Royal Catering ist auf sein Design zurückzuführen. Das Gerät ist mit einer Rückwärtsdrehung ausgestattet. Diese Funktion ist nützlich, wenn das Mahlgut stecken bleibt. Dank der Gummifüße steht die Maschine stabil auf der Arbeitsplatte.

ZUBEHÖR

Das Set mit der Maschine enthält 3 Siebe mit unterschiedlichen Löchern (Durchmesser 4, 7 mm und dreieckig), einen Stopfer und Tipps für die Herstellung von Würstchen und Kibbeh.


ROYAL
ON
O F F

