Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:34

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischwolf-220-kgh-expert-p-387.html



Fleischwolf 220 kg/h EXPERT

Bruttopreis	**1 105.99 €**
Nettopreis	**929.40 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MM-05**
Code des Herstellers	**RCFW-220EXPERT**
EAN-Code	**4250928699787**

Produktbeschreibung

Fleischwolf – 220 kg/h – EXPERT



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Edelstahl, eloxiertes Aluminium**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **1100**
Produktivität [kg/h]: **220**
Schmierung: **Ölbad**
Netzkabel [m]: **1,5**
Nenndrehzahl [U/min]: **220**
Einlassmaße [mm]: **50 x 55**
Durchmesser der Siebe [mm]: **82**
Leerlaufspannung [V]: **75**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **6**
Durchmesser der Löcher in Sieben [mm]: **Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm**
Rückseite: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **23 x 50 x 40**
Gewicht [kg]: **23**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **61 x 26,5 x 47**

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

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE WILK-FLEISCHMASCHINE?
Eines unserer Flaggschiffprodukte
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

Fleischwolf – 220 kg/h – EXPERT
Der auf dem Gastronomiemarkt angebotene Fleischwolf der renommierten Marke Royal Catering ist ein notwendiges Werkzeug zum Zerkleinern verschiedenster Rohstoffe, z.B. für Wurst, Pastete oder Römerbraten. Das Modell RCFW 220EXPERT wird in Metzgereien, Supermarktständen, Restaurants und anderen Gastronomieeinrichtungen eingesetzt. Die Ausstattung überzeugt durch solide Verarbeitung und Zuverlässigkeit.

Royal Catering Fleischwolf – Beschreibung
Dank eines **leistungsstarken 1100-W-Motors** wurde eine hohe Effizienz erreicht. Das Gerät ermöglicht das Schleifen mit einer Effizienz von bis zu 220 kg/h. Es kommt auf die Art des verwendeten Fleisches an. Die Maschine verarbeitet hervorragend Wild, Rind- und Hammelfleisch sowie Geflügel und Schweinefleisch. Es kann auch zum Mahlen von Gemüse, Hülsenfrüchten usw. verwendet werden.
Das ausgeklügelte Design und das Zubehörset erleichtern die Arbeit erheblich. **Der Fleischwolf verfügt über zwei Siebe** mit einem Durchmesser **von Maschen 10 mm, eins - Durchmesser. 6 mm, ein 36 x 16 mm großer Aktenvernichter,** ein robuster Schneckenförderer, zwei vierarmige Messer und ein Kunststoffschieber. Die Maschine steht auf rutschfesten und kratzfesten Gummifüßen. Die Antriebselemente werden im Ölbad geschmiert, was ihre Lebensdauer erhöht. Für die Kühlung sorgt ein effizienter Lüfter.
Langlebiger Edelstahl, aus dem die Klingen und Siebe gefertigt sind, ist ein in der Gastronomie geschätztes Material. Es beeinflusst den Geschmack und den Nährwert der Produkte nicht, korrodiert nicht und ist langlebig. Das Gehäuse des Modells RCFW 220EXPERT wiederum besteht aus poliertem, eloxiertem Aluminium. Dadurch ist es relativ leicht und zudem sehr widerstandsfähig gegen äußere Einflüsse.
Der Fleischwolf RCFW 220EXPERT aus dem Angebot von Royal Catering ist ein Gerät nach deutschem Design. Hohe Produktivität und Zuverlässigkeit sind seine Hauptvorteile. Der Fleischwolf zeichnet sich außerdem durch eine intuitive Bedienung und einfache Hygiene aus.


OFF
OVER
TURN


22A