Daten aktuell ab: 06-12-2025 08:14

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischwolf-800-kgh-industrie-p-385.html

Fleischwolf 800 kg/h Industrie

Bruttopreis	**2 549.99 €**
Nettopreis	**2 142.85 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MM-03**
Code des Herstellers	**RCFW-800PRO+**

Produktbeschreibung

Fleischwolf – 800 kg/h – industriell

Technische Daten:

Spannung [V]: **400**
Leistung [W]: **1500**
Produktivität [kg/h]: **800**
Netzkabel [m]: **1,8**
Einlassmaße [mm]: **65 x 85**
Geräuschpegel [dB]: **70**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Durchmesser der Siebe [mm]: **100**
Leerlaufspannung [V]: **98**
Drückermaterial: **Edelstahl, Kunststoff**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **5/2**
Durchmesser der Löcher in Sieben [mm]**: 0/3/5/9/16 (0 – unregelmäßige Form)**
Material der Siebe und Messer: **Edelstahl**
Rückseite: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **58,5 x 53 x 65,5**
Gewicht [kg]: **67,42**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **63 x 58 x 79**
Versandgewicht [kg]: **87,6**

Lieferset:
- Fleischwolf
- Messer – 2 Stk.
- Siebe (0*, 3, 5, 9, 16 mm) – 5 Stk. (0* mm unregelmäßige Form)
- Pusher
- Benutzerhandbuch
- Kein Stecker im Lieferumfang enthalten

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE WILK-FLEISCHMASCHINE?

Zuverlässigkeit – das Flaggschiffprodukt aus der Linie für Profis
Effizienz – der 1500-W-Motor ermöglicht das Zerkleinern von bis zu 800 kg Fleisch pro Stunde
Langlebigkeit – aus Edelstahl, ideal für die Gastronomie
Praktisch – das Set enthält 5 Siebe (Löcher 0*, 3, 5, 9, 16 mm), 2 Messer und einen Stopfer (0* mm – unregelmäßige Form).
Vielseitigkeit – genug Leistung, um sogar gefrorene Produkte zu mahlen

Industrieller Fleischwolf
Der Fleischwolf von Royal Catering ist ein professionelles Gerät zum Zerkleinern von Fleisch und anderen Lebensmitteln. Das Modell RCFW-800PRO+ zeichnet sich durch hohe Effizienz und solide Verarbeitung aus. Damit eignet es sich ideal für Gastronomie, Metzgereien und Metzgereien.

Royal Catering Metzgerwolf – Eigenschaften
Die beeindruckende Effizienz des Geräts ist auf einen soliden Motor mit einer Leistung von bis zu 1.500 W und ein großes Tablett zurückzuführen, mit dem Sie um ein Vielfaches größere Portionen als bei herkömmlichen Geräten mahlen können. Das Gerät mahlt bis zu 800 kg Lebensmittel pro Stunde! Die Vielseitigkeit des Modells RCFW-800PRO+ macht es neben dem Zerkleinern von Fleisch ideal zum Zerkleinern vieler anderer Produkte – z. B. Gemüse, Trockenfrüchte, Pilze sowie zur Herstellung von Nudeln.

Die Betriebssicherheit der **Maschine wird durch ein Schutzsystem gewährleistet**, das den Motor automatisch abschaltet, wenn er eine zu hohe Temperatur erreicht. Darüber hinaus ist der Fleischwolf mit einem Rückwärtsgang ausgestattet, was bei einer Verstopfung nützlich ist; So können Sie weiterarbeiten. Der Knopf hat drei Positionen – „0“ zum Ausschalten der Maschine, „1“ zum Mahlen und „2“ zum Rückwärtsfahren – die Bedienung des Geräts ist einfach und schnell.

Der hygienische Betrieb ist dadurch gewährleistet, dass die Gehäuseelemente, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aus **Edelstahl** gefertigt sind. Dieses Material zeichnet sich durch biologische Inertheit aus. Darüber hinaus ist es beständig gegen Korrosion und mechanische Beschädigungen, was die Haltbarkeit des Produkts erhöht.

Der **Fleischwolf RCFW-800PRO+ von Royal Catering** dient zum schnellen und **effektiven Zerkleinern von Fleisch und anderen Lebensmitteln.** Das Gerät zeichnet sich durch hohe Effizienz und Ergonomie aus, die bei beruflichen Tätigkeiten erforderlich sind.