Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:26

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischwolf-rckwrtsgang-550-w-edelstahl-420-bis-460-kgh-p-383.html



Fleischwolf Rückwärtsgang 550 W Edelstahl 420 bis 460 kg/h

Bruttopreis	**969.99 €**
Nettopreis	**815.12 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**MM-01**
Code des Herstellers	**RCFW 460PRO**
EAN-Code	**5907052593458**

Produktbeschreibung

Meat Wolf – Rückwärtsgang – 550 W – Edelstahl – 420–460 kg/h



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **550**
Kapazität [kg/h]: **420 - 460**
Netzkabel [m]: **1,5**
Nenndrehzahl [U/min]: **1450**
Einlassmaße [mm]: **75**
Geräuschpegel [dB]: **85**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Siebdurchmesser [mm]: **82,5**
Leerlaufspannung [V]: **85**
Drückermaterial: **Kunststoff**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **2**
Durchmesser der Löcher in den Sieben [mm]: **4,5 / 8**
Material der Siebe und Messer: **Edelstahl**
Rückseite: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **48 x 33,5 x 42**
Gewicht [kg]: **38,4**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **59 x 52 x 53**
Versandgewicht [kg]: **48,8**
Lieferset:
- RCFW 460PRO Fleischwolf:
- 2 perforierte Siebe
- Kunststoffschieber
- Benutzerhandbuch

WAS UNTERSCHEIDET UNSERE WILK-FLEISCHMASCHINE?
Benutzerfreundlich – einfache Bedienung dank Reversierfunktion
Leistung – 550-W-Motor verarbeitet zuverlässig 420 – 460 kg/h Fleisch
Abwechslung – 2 gelochte Siebe für die Fein- und Grobfleischverarbeitung
Sicherheit – Rutschfeste Gummifüße ermöglichen komfortables Arbeiten
Einfache Pflege – Materialien sind leicht sauber zu halten

Fleischwolf mit einer Kapazität von 420 - 460 kg/h
Dank des Fleischwolfs von Royal Catering können Sie Lebensmittel schnell und einfach verarbeiten. Das Gerät zerkleinert beeindruckende Fleischmengen – 420 – 460 kg/h. Damit eignet es sich ideal für den gewerblichen Einsatz in Metzgereien und Restaurants.

Flexibler Fleischwolf für vegetarische Würstchen oder empfindliches Fleisch für Aufschnitt
Perforierte Siebe, Fleischstampfer: Dank vielseitigem Zubehör können Sie Hamburger, Würstchen und andere köstliche Fleischprodukte selbst herstellen. Der elektrische Fleischwolf verarbeitet auch andere Lebensmittel, z. B. Tomaten, Nudeln, Chilischoten und Trockenfrüchte. 3 verschiedene Trichter, 2 Lochsiebe und ein Kunststoffstössel ermöglichen schnelles und sicheres Arbeiten.
Verwende den elektromagnetischen Schalter an der Seite, um den Wolf in Fleisch zu verwandeln. Es kann kontinuierlich arbeiten. Das Gerät verfügt außerdem über eine Umkehrfunktion. Dank ihm können Sie festsitzendes Fleisch mühelos lösen, wenn das Gerät blockiert.
Bei jeder Umdrehung schiebt der leistungsstarke 550-W-Fleischwolf das Fleisch kraftvoll über die Schnecke und in das scharfe Querschneidemesser. Anschließend passiert die Masse eines von 2 perforierten Sieben. Dadurch erhalten Sie eine gleichmäßig gemahlene Masse, die Sie nach Belieben verarbeiten können.
Der gastronomische Fleischwolf erzeugt nur 85 dB Lärm. Dafür sorgen ein geschlossenes Edelstahlgehäuse und Gummifüße, die Vibrationen absorbieren. Rutschfeste Gummifüße halten den Wolf-Fleischwolf sicher auf allen Oberflächen. Edelstahlgeräte zeichnen sich durch hohe Qualität und außergewöhnliche Langlebigkeit aus. Möchten Sie es gründlich reinigen? Nur schnelle und einfache Demontage! Ein solch durchdachtes Produkt wird die hohen Hygienerichtlinien in der Gastronomie perfekt erfüllen.



