

Wurstbindemaschine manuell Edelstahl 6 Spulen Wurstschnur



Bruttopreis	103.99 €
Nettopreis	87.39 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	NK-06
Code des Herstellers	RCWCB-01-SET

Produktbeschreibung

Wurstbindemaschine - manuell - Edelstahl - 6 Spulen Wurstschnur



Material: **Edelstahl, Baumwolle**

Farbe: **Silbermetallic**

Wurstlänge [cm]: **2 - 26**

Wurstdurchmesser [mm]: **50**

Material: **Edelstahl (430)**

Länge [m]: **120**

Geräuschpegel [dB]: **50**

Lieferset:

RCWCB-01-SET Wurstbindemaschine

6 Spulen Wurstschnur

Manuelle Wurstbindemaschine aus Edelstahl

Beschleunigen Sie Ihre Arbeit mit der manuellen Wurstbindemaschine von Royal Catering. Die hochwertige Wurstbindemaschine wurde speziell für den Einsatz in Metzgereien und der Lebensmittelindustrie konzipiert. Das Gerät besteht aus Edelstahl und ist äußerst einfach zu bedienen.

Hochwertige Metzgerprodukte von Royal Catering für eine effiziente Wurstproduktion

Mit der Wurstbindemaschine können Sie verschiedenste Spezialitäten wie Hot Dogs oder Salami mit einer Länge von 2 - 26 cm und einem Durchmesser von bis zu 50 mm binden. Den manuellen Wurstbinder bedienen Sie über eine leicht drehende Kurbel mit ergonomischem Griff. Gleichzeitig können Sie die Knotenstärke anpassen.

Dank seiner **Edelstahlkonstruktion** bietet die Wurstmaschine viele Vorteile. Das Material ist lebensmittelecht und durch die leicht zu reinigende glatte Oberfläche besonders hygienisch. Gleichzeitig bietet dieses Material eine hohe Beständigkeit gegen äußere Einflüsse und Korrosion. In Kombination mit einer stabilen und starken Struktur garantiert es eine lange Lebensdauer auch bei intensiver Nutzung.

Um sofort mit der Wurstproduktion beginnen zu können, erhalten Sie **zusätzlich zur Wurstbindemaschine 6 Spulen** strapazierfähige Baumwollschnur (je 120 m).



