



## Wurstfüller 10 Liter elektrisch

Bruttopreis	<b>789.99 €</b>
Nettopreis	<b>663.86 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>NK-05</b>
Code des Herstellers	<b>RCWF-10LE-H</b>

### Produktbeschreibung

## Wurstfüller - 10 Liter - elektrisch



Spannung [V]: **230**  
Material: **Edelstahl**  
Einfülltrichter [Stk.]: **4**  
Netz kabel [m]: **1,40**  
Zylinderhöhe [mm]: **270**  
Zylinderdurchmesser [mm]: **225**  
Zylinderinhalt [l]: **10**  
Fußpedal: **Ja**  
Elektrisches Gerät: **Ja**  
Geschwindigkeitskontrolle: **Ja**  
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **31 x 41 x 65**  
Gewicht [kg]: **26,85**  
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **75 x 49,5 x 38**  
Versandgewicht [kg]: **31,45**

---

**Lieferset:**

Wurstfüller  
4 Trichter (16, 22, 32, 38 mm)  
Netzkabel  
Fußpedal  
Silikondichtung  
Steuersteckdose

**Was macht unseren Wurstfüller anders?**

**Effizienz** – Elektroantrieb  
**Produktivität** – Fassungsvermögen 10 Liter  
**Vielseitigkeit** – Trichter mit Durchmessern von 16, 22, 32 und 38 mm  
**Komfort** – Bedienung per Fußpedal  
**Funktionalität** – Kolbenvorschub über einen Knopf regulierbar

**EFFIZIENZ**

Ein effizienter 230-W-Motor treibt den Mechanismus zur Bewegung des Zylinderkolbens an und gewährleistet so ein schnelles und effektives Arbeiten für den Bediener (kein Drehen der Kurbel erforderlich). Das Gerät von Royal Catering wird mit handelsüblicher 1-phasiger 230-V-Spannung betrieben.

**ZUBEHÖR**

Ein funktioneller Trichtersatz (Durchmesser 16, 22, 32 und 38 mm), mit dem der Wurstfüller ausgestattet ist, erleichtert die Herstellung vieler Wurstsorten. Die Wahl des richtigen Produkts hängt von der Art des Endprodukts ab, z. B. dünne Würste, Würstchen und Würstchen, mittelgroße Schlesische oder Podwawelska-Wurst und dickere Krakauer Wurst oder Mortadella.

**EINFACH ZU VERWENDEN**

Eine komfortable Bedienung des Füllers ist über ein Fußpedal gewährleistet. Durch Drücken wird der Füllungs-Auspressmechanismus aktiviert, durch Loslassen stoppt der Kolben (auf jeder Stufe). Dank der angegebenen Lösung hat das Massagegerät zwei freie Hände. Mit ihnen kann das Füllen von Hüllen, das Binden von Schlaufen usw. gesteuert werden. Das Gerät ist für den selbstständigen Betrieb ohne Helfer geeignet.

**KAPAZITÄT**

Der geräumige Zylinder ermöglicht es Ihnen, 10 Liter Füllung auf einmal in die Maschine zu füllen. Der Edelstahl, aus dem es gefertigt ist, ist ein sehr langlebiges und widerstandsfähiges Material, z. B. gegenüber Säuren, mechanischer Beschädigung und Korrosion. Es zeichnet sich durch biologische Gleichgültigkeit – und damit Lebensmittelsicherheit – aus. Der Tank lässt sich zur Reinigung leicht abnehmen

**PRÄZISION**

Mit einem praktischen stufenlosen Knopf können Sie die Kolbenvorschubgeschwindigkeit einstellen. Die langsamere Variante eignet sich für kompakteres Wild oder grobes Hackfleisch, die schnellere Variante wird von Metzgern gewählt, die beispielsweise Würstchen oder Pasteten zubereiten.

## STABILITÄT

Praktische Elemente erhöhen die Benutzerfreundlichkeit der Geräte. Vier rutschfeste Füße schützen die Maschine vor Verrutschen, Abrutschen von der Arbeitsplatte usw.

Die Silikondichtung verhindert das Auslaufen der Füllung und das Entlüftungsventil erleichtert das Erhalten eines Produkts mit gleichmäßiger Konsistenz (ohne Luftblasen).



