



Wurstfüller 15L vertikal

| | |
|----------------------|-------------------|
| Bruttopreis | 462.99 € |
| Nettopreis | 389.07 € |
| Verfügbarkeit | Verfügbar |
| Lieferzeit | 48 Stunden |
| Katalognummer | NK-03 |
| Code des Herstellers | RCWV-15L |

Produktbeschreibung

Wurstfüller - 15L - vertikal



Technische Daten:

Einfülltrichter [Stk.]: **4**

Material: **Edelstahl**

Einfülltrichterlänge [cm]: **18**

Einfülltrichterdurchmesser (mm): **16, 22, 32, 38**

Zylinderhöhe [mm]: **400**

Zylinderdurchmesser [mm]: **215**

Zylinderinhalt [l]: **15**

Fußpedal: **Nein**

Elektrisches Gerät: **Nein**

Geschwindigkeitskontrolle: **Ja**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **37,5 x 49 x 85**

Gewicht [kg]: **20,9**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **88 x 49 x 39**

Versandgewicht [kg]: **24,45**

Lieferset:

- Wurstfüller

-
- Trichter – 4 Stk.
 - Kurbel
 - Siegel
 - Nuss
 - Benutzerhandbuch
 - Alles ist sorgfältig verpackt.

Was macht unseren Wurstfüller anders?

Einfach zu bedienen – manuelle Wurstfüllmaschine

Zubehör – 4 Trichter (Ø 16, 22, 32 und 38 mm) im Lieferumfang enthalten

Ergonomie – vertikales Design spart Platz auf der Arbeitsplatte

Professionalität – 15 l Fassungsvermögen, einstellbare Geschwindigkeit und zylindrischer Tank Ø215 mm

Haltbarkeit – aus Edelstahl

Vertikaler Wurstfüller von Royal Catering

Der Wurstfüller der Marke Royal Catering wurde für Metzgereien, Fleischabteilungen in Supermärkten und den Heimgebrauch entwickelt. Mit dem Modell RCWV-15L können Sie die Hülle einfach und schnell mit Fleischfüllung füllen, um Würste oder andere Aufschnittsorten zu erhalten.

Manuelle Wurstdüse RCWV-15L – Beschreibung

Das Fassungsvermögen von 15 l ermöglicht das gleichzeitige Befüllen einer großen Anzahl von Därmen. Dank der 4 im Set enthaltenen Trichter können Sie Aufschnitt in verschiedenen Stärken zubereiten. Sie haben einen Durchmesser von 16, 22, 32 und 38 mm und eine Länge von 18 cm.

Die **Edelstahlkonstruktion** gewährleistet eine lange Haltbarkeit des Wurstfüllers. Das Material ist resistent gegen dauerhafte Verschmutzung und mechanische Beschädigung. Es reagiert auch nicht mit Lebensmitteln und ist daher gesundheitlich unbedenklich.

Durch die vertikale Bauweise des Modells RCWV-15L benötigt die Maschine nicht viel Platz auf der Arbeitsplatte. Das Gerät verfügt außerdem über zwei Gänge, sodass Sie die Hüllen mit zwei unterschiedlichen Geschwindigkeiten füllen können.

Entscheiden Sie sich für einen Wurstfüller von Royal Catering und beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer eigenen Würste. Das große Fassungsvermögen und die vertikale Edelstahlkonstruktion werden sicherlich in vielen Geschäften und Heimmetzgereien Anerkennung finden. Bestellen Sie noch heute das Modell RCWV-15L!



