Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/wurstfller-3l-horizontal-p-391.html



Wurstfüller 3L horizontal

Bruttopreis	**196.99 €**
Nettopreis	**165.54 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**NK-04**
Code des Herstellers	**RC-SFV3L**
EAN-Code	**4062859006301**

Produktbeschreibung

Wurstfüller - 3L - horizontal



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Einfülltrichter [Stk.]: **4**
Zylinderhöhe [mm]: **200**
Zylinderdurchmesser [mm]: **140**
Zylinderinhalt [l]: **3**
Fußpedal: **Nein**
Elektrisches Gerät: **Nein**
Geschwindigkeitskontrolle: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **40 x 32 x 20**
Gewicht [kg]: **8,9**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **45 x 26 x 26,5**
Versandgewicht [kg]: **9,5**

Lieferset:

- Wurstfüller
- Einfülltrichter – 4 Stk.
- Kurbel
- Siegelring
- Hutmutter

- Benutzerhandbuch
- Das Produkt wird vor dem Versand sorgfältig verpackt.

Was macht unseren Wurstfüller anders?

Haltbarkeit – manueller Füller aus Edelstahl
Vielseitigkeit – Einfülltrichter mit Durchmessern von 16, 22, 32 und 38 mm
Horizontale Bauweise – ideal für grob gemahlenes und hartes Fleisch
Hohe Parameter – 3 Liter Fassungsvermögen, Geschwindigkeitsregulierung und Zylinder mit einem Durchmesser von 140 mm

Wurstfüller - 3 Liter - horizontal

Der manuelle Wurstfüller von Royal Catering dient der Herstellung von selbstgemachten Würstchen in vier Größen. Durch die horizontale Bauweise eignet sich das Gerät besonders für hartes und grob gemahlenes Fleisch (im Vergleich zu vertikalen Füllern).

Die effiziente Wurstmaschine RC-SFV3L eignet sich perfekt für Restaurants, Supermärkte, Metzgereien und Haushalte.

Wurstmaschine – Eigenschaften

Einfülltrichter mit Durchmessern von 16, 22, 32 und 38 mm und einer Höhe von jeweils 18 cm gewährleisten die Herstellung dünner Kabanos-Würste sowie dickerer Podwawelska-Würste.

Die **Edelstahlkonstruktion** mit einem 3-Liter-Zylinderinhalt macht das Gerät sowohl in der Gastronomie als auch zu Hause für jeden Liebhaber heimeliger Aromen perfekt. Für die beiden Arbeitsgeschwindigkeiten des Wurstfüllers sorgt ein 2-Gang-Getriebe.

Mit der ergonomischen Kurbel können Sie den **Druck manuell einstellen** und so den Kolben sanft bewegen. Es ist mit einer hochwertigen Silikondichtung ausgestattet, die die Füllung vor dem Auslaufen schützt. Sie können das Ganze bequem zerlegen, was die Reinigung erleichtert.

Der **robuste Wurstfüller RC-SFV3L von Royal Catering** ermöglicht die **effiziente Herstellung von Würstchen** in einer großen Sortenvielfalt und aus einer Vielzahl von Zutaten. Bestellen Sie noch heute Ausrüstung an der von Ihnen gewählten Adresse!




ROYAL