

Daten aktuell ab: 18-01-2026 14:03

Produkt-Link: <https://cncworld.de/wurstfller-5l-vertikal-p-388.html>



## Wurstfüller 5L vertikal

Bruttopreis	<b>263.99 €</b>
Nettopreis	<b>221.84 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>NK-01</b>
Code des Herstellers	<b>RCWV-5L</b>

Produktbeschreibung

## Wurstfüller - 5L - vertikal



#### Technische Daten:

Material: **Edelstahl**

Einfülltrichter [Stk.]: **4**

Zylinderhöhe [mm]: **200**

Zylinderdurchmesser [mm]: **150**

Zylinderinhalt [l]: **5**

Fußpedal: **Nein**

Elektrisches Gerät: **Nein**

Geschwindigkeitskontrolle: **Ja**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **31 x 31 x 65**

Gewicht [kg]: **11,4**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **68,5 x 36 x 36,5**

Versandgewicht [kg]: **12,9**

#### Lieferset:

Wurstfüller

Trichter - 4 Stk.

Kurbel

---

Siegel  
Nuss  
Benutzerhandbuch

### 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** – 5 l Fassungsvermögen, einstellbare Geschwindigkeit und zylindrischer Tank Ø155 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-5L können Sie die Hülle einfach und schnell mit Fleischfüllung füllen, um Würste oder andere Aufschnittsorten zu erhalten.

### Manuelle Wurstdüse RCWV-5L – Beschreibung

Das Fassungsvermögen von 5 Litern 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 27 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-5L 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-5L!



