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



Wurstfüller 5L vertikal

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

Produktbeschreibung

Wurstfüller - 5L - vertikal



Technische Daten: Material: **Edelstahl** Einfülltrichter [Stk.]: 4 Zylinderhöhe [mm]: 200

Zylinderdurchmesser [mm]: **150**

Zylinderinhalt [I]: **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 I 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!



