

Daten aktuell ab: 18-04-2026 23:19

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 **RCVV-5L**

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!



