

Данни, валидни за деня: 04-04-2025 04:01

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/10-p-363.html>

Пълначка за колбаси - 10 литра - електрическа

Цена с вкл. ДДС	1 499 лв
Цена без ДДС	1 249 лв
Наличност	Неналичен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	NK-05
Код на производителя	RCWF-10LE-H

Описание на продукта

Пълначка за колбаси - 10 литра - електрическа



Напрежение [V]: **230**

Материал: **Неръждаема стомана**

Фунии за пълнене [бр.]: **4**

Захранващ кабел [m]: **1,40**

Височина на цилиндъра [mm]: **270**

Диаметър на цилиндър [mm]: **225**

Обем на цилиндър [л]: **10**

Крачен педал: **Да**

Електрическо устройство: **Да**

Контрол на скоростта: **Да**

Размери (ДxШxВ) [cm]: **31 x 41 x 65**

Тегло [kg]: **26,85**

Размери при доставка (ДxШxВ) [cm]: **75 x 49,5 x 38**

Тегло на пратката [kg]: **31,45**

Комплектът включва:

- Пълначка за колбаси
- 4 фунии (16, 22, 32, 38 mm)
- Захранващ кабел
- Крачен педал
- Силиконово уплътнение
- Контролен контакт

С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШАТА ПЪЛНАЧКА ЗА КОЛБАСИ?

- Ефективност - електрическо задвижване
- Производителност - 10 литра капацитет
- Универсалност - фунии с диаметри 16, 22, 32 и 38 mm
- Удобство - управлява се с крачен педал
- Функционалност - ходът на буталото се регулира с копче

ЕФЕКТИВНОСТ

Мощен 230 W мотор задвижва механизма, който движи буталото на цилиндъра, осигурявайки бърза и ефективна работа на оператора (няма нужда да въртите манivelата). Уредът на Royal Catering се захранва със стандартно 1-фазно напрежение 230 V.

АКСЕСОАРИ

Функционалният набор от фунии (диаметър 16, 22, 32 и 38 mm), с които е оборудвана пълначката за колбаси, улеснява производството на много видове студени меса. Изборът на правилния зависи от естеството на крайния продукт, например тънки колбаси, виенски колбаси и кренвирши, средна силезийска или подвавелска наденица и подебела краковска наденица или мортадела.

ЛЕСЕН ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

Удобната работа на пълначка се гарантира от използването на крачен педал. Натискането му активира механизма за изстискване на плънката, а отпускането му спира буталото (на всяко ниво). Благодарение на използването на посоченото решение, месаря има две свободни ръце. Могат да се използват за контрол на пълненето на обвивки, примки за връзване и др. Устройството е подходящо за самостоятелна работа без помощници.

КАПАЦИТЕТ

Вместимият цилиндър ви позволява да поставите 10 литра пълнеж в машината наведнъж. Неръждаемата стомана, от която е направена, е много издръжлив и устойчив материал, например на киселини, механични повреди и корозия. Характеризира се с биологично безразличие - и следователно с безопасност на храните. Резервоарът се отстранява лесно за почистване

ПРЕЦИЗНОСТ

Полезно безстепенно копче ви позволява да регулирате скоростта на буталото. По-бавният ще бъде подходящ за покомпактно еленско или едро смляно месо, по-бързият ще бъде избран от месарите, които приготвят например кренвирши или дробен пастет.

СТАБИЛНОСТ

Практическите елементи повишават използваемостта на оборудването. Четири нехлъзгащи крачета предпазват машината от плъзгане, изплъзване от плота и др. Силиконовото уплътнение предотвратява изтичането на плънката, а вентилационният клапан улеснява получаването на продукт с еднородна консистенция (без въздушни мехурчета).



