

Údaje aktuální ke dni: 11-04-2025 13:12

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/masov-vlk-220-kgh-expert-p-361.html>



## Masový vlk - 220 kg/h - EXPERT

Cena s DPH	<b>19 990.00 Kč</b>
Cena bez DPH	<b>16 520.66 Kč</b>
Dostupnost	<b>K dispozici</b>
Odesíláme během:	<b>48 hodin</b>
Katalogové číslo	<b>MM-05</b>
Kód výrobce	<b>RCFW-220EXPERT</b>
Výrobce	<b>Royal Catering</b>

Popis produktu

## Masový vlk - 220 kg/h - EXPERT



Napětí [V]: **230**  
Materiál: **Nerezová ocel, Anodizovaný hliník**  
Barva: **Stříbrná**  
Výkon [W]: **1100**  
Výkonost [kg/h]: **220**  
Mazání: **Olejová lázeň**  
Přívodní kabel [m]: **1,5**  
Nominální otáčky [ot./min]: **220**  
Rozměry vstupu [mm]: **50 x 55**  
Průměr sit [mm]: **82**  
Napětí na volném obvodu [V]: **75**  
Počet sit / nožů [ks]: **6**  
Průměr otvorů v sitech [mm]: **Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm**  
Běh vzad: **Ano**  
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **23 x 50 x 40**  
Hmotnost [kg]: **23**  
Rozměry při expedici (DxŠxV) [cm]: **61 x 26.5 x 47**  
Hmotnost při expedici [kg]: **26**

---

Rozsah dodávky:

- Masožrout
- Nůž - 2 ks
- Sítka (3, 6, 8 mm) - 3 ks
- Tlačítko
- Návod k obsluze

---

## CO ODDĚLUJE NÁŠ MASOŽROUT OD JINÝCH?

- Jeden z našich špičkových produktů
- Výkon - 550 W motor pro 150 kg masa za hodinu
- Trvanlivost - nerezová ocel ideální pro profesionální gastronomii
- V balení - 3 sítka (3, 6, 8 mm), 2 nože a tlačítko
- Přepínač - mletí/zpětné otáčky

### Wilk do mięsa - 220 kg/h - EXPERT

Nabízený masožrout od renomovaného gastronomického výrobce Royal Catering je nezbytným nástrojem pro mletí široké škály surovin, například na klobásy, paštiky nebo římské pečeně. Model RCFW 220EXPERT najde využití v masných obchodech, stáncích v supermarketech, restauracích a dalších gastronomických zařízeních. Přístroj láká svým pevným provedením a spolehlivostí.

### Masožrout Royal Catering - popis

**Vysoký výkon** byl dosažen díky silnému 1100 W motoru. Přístroj umožňuje mletí s efektivitou až 220 kg/h, která závisí na druhu použitého masa. Stroj se výborně osvědčuje při zpracování divočiny, hovězího nebo jehněčího masa, ale také drůbeže, vepřového masa. Může se v něm rozdrtit také například zelenina, obiloviny a semena luštěninových rostlin.

**Design s vynalézavostí** a sada příslušenství výrazně usnadňují práci. Masožrout je vybaven dvěma sítka o průměru oček 10 mm, jedním o průměru 6 mm, tlačítkem o rozměru 36 x 16 mm, odolným šroubovým podavačem, dvěma čtyřramennými noži a plastovým tlačítkem. Přístroj je opřen o protiskluzové a nemakající gumové nožičky. Mazání pohonných částí se provádí ve vaně oleje, což zvyšuje jejich životnost. Pro chlazení je k dispozici výkonný ventilátor.

**Odolná nerezová ocel**, ze které jsou vyrobeny nože a síta, je v gastronomii velmi ceněným materiálem. Neovlivňuje chuť a nutriční hodnoty potravin, odolává korozi a vyznačuje se pevností. Obal modelu RCFW 220EXPERT je vyroben z leštěného anodizovaného hliníku. Díky tomu je relativně lehký a také velmi odolný vůči vnějším vlivům.

Masožrout RCFW 220EXPERT z nabídky Royal Catering je zařízením navrženým podle německého designu. Jeho hlavními výhodami jsou vysoká produktivita a spolehlivost. Masožrout se také vyznačuje intuitivním ovládním a jednoduchostí při dodržování hygieny.



