

Údaje aktuálne k dátumu: 01-05-2026 23:35

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/plnika-na-klobasy-10-litrov-elektrick-p-502.html>



Plnička na klobásy - 10 litrov - elektrická

Cena s DPH	695.00 €
Cena bez DPH	565.04 €
Dostupnosť	Dostupný
Odosielame do	48 hodín
Katalógové číslo	NK-05
Kód výrobcu	RCWF-10LE-H
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Plnička na klobásy - 10 litrov - elektrická



Napätie [V]: **230**
Materiál: **Nerezová ocel**
Počet plniacich lievikov: **4**
Prívodný kábel [m]: **1,40**
Výška valca [mm]: **270**
Priemer valca [mm]: **225**
Objem valca [l]: **10**
Nožný pedál: **Áno**
Elektrické zariadenie: **Áno**
Regulácia rýchlosti: **Áno**
Rozmery (DxŠxV) [cm]: **31 x 41 x 65**
Hmotnosť [kg]: **26,85**
Rozmery prepravy (DxŠxV) [cm]: **75 x 49,5 x 38**
Hmotnosť prepravy [kg]: **31,45**

Rozsah dodávky:

- Plnička na klobásy
- 4 lievky (16, 22, 32, 38 mm)
- Prívodný kábel
- Nožný pedál
- Silikónové tesnenie
- Ovládacie zariadenie

ČO VYTVÁRA NAŠU PLNIČKU NA KLOBÁSY VÝNIMOČNOU?

- Efektívnosť - elektrický pohon
- Produktivita - objem 10 litrov
- Univerzálnosť - lievky o priemeroch 16, 22, 32 a 38 mm
- Pohodlie - ovládanie pomocou nožného pedálu
- Funkčnosť - regulácia posuvu pístu otočným ovládačom

ÚČINNOSŤ

Výkonný motor s 230 W poháňa mechanizmus posúvajúci píst valca, čo zaručuje rýchlu a efektívnu prácu obsluhujúcej osoby (nie je potrebné točiť kľukou). Zariadenie od Royal Catering je napájané štandardným jednofázovým napätím 230 V.

PRÍSLUŠENSTVO

Praktická sada lievok (s priemerom 16, 22, 32 a 38 mm), s ktorou je plnička na klobásy vybavená, zjednodušuje výrobu mnohých druhov salám. Výber správneho závisí od charakteru konečného výrobku, napríklad tenké kabanosy, paradne a frankfurtské klobásy, stredné klobásy zo Slezska alebo z Podvihorla a hrubšie krakovské klobásy alebo mortadela.

JEDNODUCHÉ OVLÁDANIE

Pohodlnú obsluhu plničky zabezpečuje použitie nožného pedálu. Jeho stlačenie spúšťa mechanizmus vytlačovania farszu a pustenie zastaví píst (na ľubovoľnej úrovni). Vďaka tomuto riešeniu má mäsiar dve voľné ruky. Môže nimi kontrolovať napĺňanie obalov, viazanie väzbov atď. Zariadenie je vhodné na samostatné použitie bez pomocníkov.

OBJEM

Objemný valcovec umožňuje naraz vložiť do stroja 10 litrov farszu. Nerezová oceľ, z ktorej je vyrobený, je veľmi odolný a odolný materiál, napríklad voči kyselinám, mechanickým poškodeniam a korózii. Vyznačuje sa biologickou neutralitou - a tým aj bezpečnosťou pre potraviny. Nádobu je možné jednoducho vybrať a vyčistiť.

PRESNOSŤ

Použiteľné bezstupňové ovládač umožňuje nastaviť rýchlosť posuvu pístu. Pomalší bude vhodný pre tuhé diviacie mäso alebo hrubo mleté mäso, rýchlejší si zvolia mäsiari pripravujúci napríklad paradne alebo paštétové klobásy.

STABILITA

Praktické prvky zvyšujú využiteľnosť zariadenia. Štyri protišmykové nožičky zabezpečujú, že stroj sa neodkláňa, nesmýka sa zo stola atď.

Silikónové tesnenie zabraňuje úniku farszu a odvetrávací otvor zjednodušuje dosiahnutie jednotného výrobku (bez vzduchových bublín).



