

Az adatok aktuálisak: 14-06-2026 19:20

Termék link: <https://www.cncworld.hu/ipari-hsdarlo-220-kg-h-expert-p-354.html>



## Ipari húsdaráló - 220 kg/h - EXPERT

Ár bruttó **346 572.00 Ft**

Ár nettó **272 891.34 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **MM-05**

A gyártó kódja **RCFW-220EXPERT**

gyártó **Royal Catering**

### Termékleírás

## Wilk húsdaráló - 220 kg/h - EXPERT



Feszültség [V]: **230**

Anyaga: **rozsdamentes acél, eloxált alumínium**

Ezüst szín

Teljesítmény [W]: **1100**

Hatásfok [kg/h]: **220**

Kenés: **olajfürdő**

Tápkábel [m]: **1,5**

Névleges fordulatszám [rpm]: **220**

Bemeneti méretek [mm]: **50 x 55**

A sziták átmérője [mm]: **82**

Nyitott áramköri feszültség [V]: **75**

A rostélyok / kések száma [db]: **6**

A rostélyon lévő lyukak átmérője [mm]: **Ø1 x 36 x 16 mm / 2 x 8 mm / 1 x 4,5 mm**

Fordítva: **Igen**

Méretek (HxSzxM) [cm]: **23 x 50 x 40**

Súly [kg]: **23**

Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **61 x 26,5 x 47**

---

Szállítási súly [kg]: **26**

Csomagtartalma:

- Húsdaráló
- Kés - 2 db.
- Szűrők (3, 6, 8 mm) - 3 db.
- Toló

---

### Miben más ez a WILK húsdaráló?

- Az egyik zászlós termékünk
- Hatékonyság - 550 W-os motor akár 150 kg húshoz óránként
- Tartósság - rozsdamentes acél ideális a professzionális gasztronómiához
- A készlet tartalma - 3 szita (3, 6, 8 mm), 2 kés és egy toló
- Kapcsoló - darálás/fordított menet

- 

### Húsdaráló - 220 kg/h - EXPERT

A vendéglátóipari piacon elismert Royal Catering márka által kínált húsdaráló sokféle alapanyag őrléséhez szükséges eszköz, például kolbászhoz, pástétomhoz vagy római sültre. Az RCFW 220EXPERT modellt hentesboltokban, szupermarket standokon, éttermekben és egyéb, a gasztronómiával kapcsolatos létesítményekben fogják használni. A berendezés szilárd kivitelezéssel és megbízhatósággal csábít.

### Royal Catering húsdaráló - leírás

A **nagy hatásfokot** az erős 1100 W-os motornak köszönhetjük. A berendezés akár 220 kg/h hatékonysággal is lehetővé teszi a csiszolást. Ez a felhasznált hús típusától függ. A gép tökéletesen megbirkózik vad-, marha- vagy birkahússal, valamint baromfi- és sertéshússal. Használható még például zöldségek, hüvelyesek stb.

A zseniális dizájn és a tartozékkészlet nagyban megkönnyíti a munkát. A húsdarálónak két átmérőjű szitája van háló 10 mm, egy - átm. 6 mm-es, 36 x 16 mm-es aprító, nagy teherbírású csavaros adagoló, két négykarú kés és egy műanyag toló. A gép csúszásmentes, karcolásmentes gumilábakra van támasztva. A hajtóelemeket olajfürdőben kenik, ami növeli élettartamukat. A hűtést egy erős ventilátor biztosítja.

A tartós **rozsdamentes acél**, amelyből a pengék és a sziták készülnek, a gasztronómiában megbecsült anyag. Nem befolyásolja a termékek ízét és tápértékét, nem korrodálódik és tartós. Az RCFW 220EXPERT modell háza viszont polírozott, eloxált alumíniumból készült. Ennek köszönhetően viszonylag könnyű és a külső tényezőkkel szemben is nagyon ellenálló.

A Royal Catering kínálatából az RCFW 220EXPERT húsdaráló német tervezés szerint készült berendezés. A nagy termelékenység és a megbízhatóság a fő előnye. A húsdarálót az intuitív kezelés és a higiénia fenntartásának egyszerűsége is megkülönbözteti.



