RQSF5

Nadziewarka do kiełbas | 4 lejki | 5 l | 315x275x610 mm | RQSF5

Obróbka mechaniczna > Nadziewarki do kiełbas





Opis

- Manualna nadziewarka do kiełbas znajduje idealne zastosowanie w restauracji, sklepach mięsnych czy małej gastronomii - wszędzie tam, gdzie wyroby są wytwarzane samodzielnie, według własnych receptur
- Doskonale sprawdza się w codziennej pracy przy produkcji różnorodnych wyrobów wędliniarskich
- Dostępne modele o pojemnościach 3, 5 i 7l
- Za pomocą korbki można podnosić tłok oraz opuszczać w celu napełnienia osłonki farszem
- Bardzo łatwa w utrzymaniu w czystości, dzięki demontowalnym elementom mającym kontakt z żywnością
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- W zestawie 4 wymienne lejki ze stali nierdzewnej o różnych rozmiarach 16, 18, 24 i 38 mm

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**315x275x610**
Pojemność [l]	**5**
Średnica otworu leja [mm]	**48**
Waga [kg]	**14**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.