

Link do produktu: <https://pavolt.pl/nadziewarka-do-kielbas-5l-pion-p-1156.html>



# NADZIEWARKA DO KIEŁBAS 5L PION

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>860 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>TV-5</b>       |
| Kod producenta   | <b>TV-5</b>       |

## Opis produktu

### Profesjonalna nadziewarka do kielbas 5 L

**Profesjonalna nadziewarka** z lejkami o czterech różnych średnicach do produkcji kielbas, kabanosów, salami lub parówek. Maszynka została wykonana w całości z najwyższej jakości chromowanej stali nierdzewnej. Wbudowane zostały dwa systemy przekładni oraz odpowietrznik ułatwiający nadziewanie. Konstrukcja wykonana została bardzo precyzyjnie dlatego pewne jest, że sprzęt się nigdy nie rozszczelni.

### Charakterystyczne cechy produktu:

- Całość wykonana solidnie z chromowanej stali nierdzewnej.
- Części mające kontakt z żywnością **łatwo demontowane** w celu napełnienia i czyszczenia
- Wyposażona w układ **dwóch prędkości** (bieg szybki do unoszenia tłoka oraz bieg wolny o małym obciążeniu do napełniania osłonek farszem)
- Praktyczna rączka ze stali nierdzewnej z plastikowym uchwytem.
- 4 sztuki lejków różnej średnicy.
- Pojemnik 5 L

### Specyfikacja techniczna:

- Pojemność: 5 L
- Wsad mięsa: ok 5 kg
- Waga urządzenia: 7 kg
- Wymiary urządzenia: **52 x 32 x 28 cm**
- Wymiary cylindra: **23 x 15 cm**
- Długość lejków: 190 mm
- Średnica lejków: 15 mm / 17 mm / 25 mm / 36mm
- Wymiary opakowania: 640 x 400 x 360 mm
- Waga z opakowaniem: 10 kg

### Zawartość:

- Nadziewarka
- 4 lejki
- Korba do opuszczania tłoka
- Instrukcja obsługi
- Dowód zakupu

**Telefon kontaktowy: 532 540 237**

---

Towar jest fabrycznie nowy.