Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/clipper-von-royal-catering-p-413.html



Clipper von Royal Catering

Bruttopreis	**235.99 €**
Nettopreis	**198.31 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**POM-04**
Code des Herstellers	**RC-SC001**
EAN-Code	**4062859066954**

Produktbeschreibung

Clipper von Royal Catering



Technische Daten:

Material: **Eisen (verchromt) / Basis: Silikon**
Clipgröße – Breite [mm]: **11,5**
Max. Dicke des im Clip eingeschlossenen Materials [mm]; **8**
Anzahl der Clips: **200** (nicht im Lieferumfang enthalten)
Tablett: **Nein**
Abmessungen (LxBxH): **26 x 15 x 64 cm**
Gewicht: **10,6 kg**
Versandmaße (LxBxH): **41 x 22,5 x 66 cm**
Versandgewicht: **11,7 kg**
Lieferset:
RC-SC001 Clipper
Benutzerhandbuch

Was macht unseren Clipper von Royal Catering anders?

Einfach – dank manueller Bedienung per Hebel und einstellbarem Druck
Vielseitig einsetzbar – zum Verschließen von Därmen, Hüllen, Fleischnetzen und Non-Food-Verpackungen
Professionalität – hochwertiges und pflegeleichtes Material überzeugt durch seine Langlebigkeit
Stabilität – breite Basis mit rutschfesten Füßen sorgt für optimale Haltung; Der Clipper kann optional angeschraubt werden
Effizienz – Kapazität für 200 Clips (nicht im Lieferumfang enthalten) für unterbrechungsfreien Betrieb

Werden Sie Meister im Verpacken von Aufschnitt mit dem Clipper von Royal Catering!

Haben Sie Angst vor der mühsamen Verpackung großer Fleischmengen in Därme? Das ist Vergangenheit! Dank der Fleischschneidemaschine von Royal Catering wird der letzte Produktionsschritt zum Kinderspiel. Dieses Modell ist jedoch nicht auf nur einen Anwendungsbereich beschränkt.

Dank ihm können Sie Obst, Gemüse und andere Lebensmittel schnell verpacken. Durch den präzisen Verschluss können Sie auch Verpackungen mit Non-Food-Produkten zuverlässig verschließen.

Arbeiten Sie schnell und effizient mit dem Clipper

Die Bedienung der manuellen Handschere ist ebenso einfach wie präzise. Die vordere Schiene fasst bis zu 200 Aluminiumklammern (nicht im Lieferumfang enthalten). Nachdem Sie ihn geschlossen und das verpackte Produkt platziert haben, drücken Sie einfach den Hebel nach unten. Die Wurst wird sorgfältig verschlossen. Bereit! Sie können die Druckkraft jederzeit über den Drehknopf einstellen. So können Sie sicher sein, dass jeder Clip richtig sitzt!

Alle wichtigen Elemente bestehen aus verchromtem Eisen. Eine stabile Konstruktion geht mit einer langen Lebensdauer einher. Der Wurstschneider hat eine breite Basis, die von Gummifüßen getragen wird. Sie möchten, dass Ihre Ausrüstung noch stabiler ist? Nichts einfacher!

Einfach fest mit dem Boden verschrauben. Der Clipper ist ein äußerst pflegeleichtes Gerät. Dadurch ist es ideal für den täglichen Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet. Sie werden es auch in Ihrem Kleinbetrieb zu schätzen wissen.

