Daten aktuell ab: 07-12-2025 23:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/dnermesser-elektrisch-3-m-p-358.html

Dönermesser elektrisch 3 m

Bruttopreis	**163.99 €**
Nettopreis	**137.81 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**UKB-01**
Code des Herstellers	**RCKK-80.2**

Produktbeschreibung

Dönermesser - elektrisch - 3 m

Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Edelstahl, Kunststoff**
Leistung [W]: **80**
Netzkabel [m]: **3**
Klingenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **3000**
Messerdurchmesser [mm]: **100**
Schnittstärke [mm]: **1-8**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **13 x 19 x 18**
Gewicht [kg]: **1,25**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **24 x 18,5 x 27**
Versandgewicht [kg]: **1,65**

Lieferset:
- Dönermesser
- Glatte Klinge
- Gezahnte Klinge
- Anspitzer

- Schraubendreher
- Stift

Was unterscheidet unser elektrisches Kebabmesser?
Effizienz – dank der Leistung von 80 W und einer Schnittgeschwindigkeit von 3000 U/min können Sie gebackenes Fleisch schnell schneiden (60 kg/h)
Ergonomisches Arbeiten – profilierter Griff und langes Netzkabel sorgen für eine komfortable Bedienung
Sicherheit – das Gerät ist mit einem Klingenschutz ausgestattet, der das Risiko von Schnittverletzungen minimiert
Haltbarkeit – solide Konstruktion und austauschbare Klinge aus rostfreiem Stahl

Royal Catering RCKK-80.2 Dönermesser
Das vorgestellte Elektromesser ist ein gastronomisches Werkzeug, das für die Zubereitung von Gerichten wie Kebab, Döner, Tacos und Gyros bestimmt ist. Mit einer Leistung von 80 W und einer Schnittgeschwindigkeit von 3000 U/min zeichnet sich das Gerät durch eine hohe Effizienz aus.

Mit dem Modell RCKK-80.2 können Sie gebackenes Fleisch, z. B. Lamm, Rind oder Geflügel, schnell schneiden. Das Dönermesser von Royal Catering ist ein Produkt, das seine Funktion perfekt erfüllt.

RCKK-80.2 Royal Catering elektrisches Dönermesser – Eigenschaften

Die Ergonomie beim Arbeiten mit dem Messer RCKK-80.2 beruht auf der Tatsache, dass es über ein bis zu 3 Meter langes Netzkabel verfügt, wodurch der Benutzer Bewegungsfreiheit hat. Komfort wird auch durch den konturierten Griff sowie die geringe Größe und das geringe Gewicht gewährleistet.

Für die Sicherheit beim Umgang mit dem Dönermesser von Royal Catering sorgt der **Klingenschutz**. Dieses Element minimiert das Verletzungsrisiko beim Schneiden. Die Klinge ist abnehmbar, was die Reinigung für den Benutzer sehr einfach und sicher macht.

Die **Schnittstärkeneinstellung reicht beim Modell RCKK-80.2 von 1 bis 8 mm.** Mit dieser Funktion können Sie Fleischstücke in geeigneter Größe zubereiten, die beispielsweise von der Art des zubereiteten Gerichts abhängen kann.

Die **Langlebigkeit des Geräts von Royal Catering resultiert aus seiner soliden Bauweise** und den sehr präzise gefertigten Elementen. Zwei austauschbare Klingen mit einem Durchmesser von 10 cm bestehen aus hochwertigem Edelstahl. Dieses Material zeichnet sich durch eine lange Lebensdauer aus und ist nicht anfällig für mechanische Beschädigungen und dauerhafte Verschmutzungen. Dies bedeutet, dass das vorgestellte Produkt viele Jahre lang dienen wird.

Das Dönermesser RCKK-80.2 ist ein elektrisches Gastronomiegerät, das zum Schneiden von Fleisch als Zutat in Gerichten wie Gyros, Schawarma, Kebab und Tacos bestimmt ist. Dank seiner Parameter zeichnet sich das Gerät durch Effizienz und Effektivität aus. Ergonomie, Langlebigkeit und Sicherheit im Gebrauch sind weitere Vorteile. Nutzen Sie das Angebot des offiziellen Shops der Marke Royal Catering und erwerben Sie professionelle Catering-Ausrüstung.

0
Max