

Daten aktuell ab: 03-06-2026 03:57

Produkt-Link: <https://cncworld.de/elektrische-knochensäge-1650-mm-880-w-p-412.html>



## Elektrische Knochensäge 1650 mm 880 W

Bruttopreis	<b>1 386.99 €</b>
Nettopreis	<b>1 165.54 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>POM-03</b>
Code des Herstellers	<b>RCBS-1650.1ECO</b>

Produktbeschreibung

## Elektrische Knochensäge - 1650 mm - 880 W



#### Technische Daten:

Einstellbare Schnittstärke: **Ja**  
Sägeblattgeschwindigkeit [m/s]: **15**  
Schnittgeschwindigkeit [m/min]: **15**  
Sägeblattlänge [mm]: **1650**  
Schnittstärke [mm]: **0-180**  
Gehäusematerial: **Aluminium- und Magnesiumlegierung**  
Messermaterial: **Kohlenstoffstahl**  
Maximale Schnitthöhe [mm]: **250**  
Rollendurchmesser [mm]: **210**  
Netzkabel [m]: **1,3**  
Spannung [V]: **230**  
Leistung [W]: **880**  
Material der Arbeitsfläche: **Edelstahl**  
Maße der Arbeitsfläche [cm]: **44 x 46**  
Abmessungen (LxBxH): **48 x 49,5 x 87,5 cm**  
Gewicht: **33,7 kg**  
Versandmaße (LxBxH): **57 x 55 x 94 cm**  
Versandgewicht: **48,9 kg**

---

### **Lieferset:**

Knochensäge - 1 Stk.  
Tablett - 1 Stk.  
Schneidband - 2 Stück (eines im Gerät, das andere übrig)  
Schlüssel  
Inbusschlüssel  
Manuelle Benutzeranweisungen

### **LEISTUNG**

**Der 880-W-Motor** ist für die schnelle Bewegung der Klinge verantwortlich, was sich direkt in einer hohen Schnittgeschwindigkeit von 15 mm/s niederschlägt. Der im Inneren des Gehäuses befindliche Kettenzug sorgt dafür, dass das Messer mit einer Geschwindigkeit von 15 m/s angetrieben wird - das Gerät kommt selbst mit dicken Knochen und harten Lebensmitteln, wie Lamm- oder Hammelhalbstücken, Kalbsrippen oder Entrecôte-Rindersteaks zurecht!

Oben befindet sich ein Spannungseinstellknopf, mit dem der Benutzer den Druck des Schneidbands anpassen kann, um sicher und bequem zu arbeiten.

### **KOMFORT UND EFFIZIENZ**

Durch einen seitlich verstellbaren und arretierbaren Seitenschieber erreicht die Maschine Schnittstärken von 1 bis 180 mm. Auf diese Weise entstehen Portionen aus Fleisch, Knochen usw. Auf dem Arbeitstisch ist eine Skala zur Einstellung der Breite angebracht. Die maximale Höhe des bearbeiteten Fragments beträgt 250 mm (abhängig von der Breite des Fleisches), sodass die Knochensäge auch große Stücke verarbeiten kann.

Ein Drücker mit Griff sorgt für eine komfortable und sichere Anwendung. Dank dieser Lösung sind Ihre Hände während der Bedienung nicht in der Nähe der Klinge. Die Abdecktür ist an zwei Stellen (in unterschiedlicher Höhe) unter und über dem Tisch verriegelt, um einen besseren Schutz gegen unbeabsichtigtes Öffnen zu gewährleisten. Der STOP-Sicherheitstaster ist neben dem standardmäßigen EIN (Schalter) und AUS (Schalter) ein zusätzliches Element des Modells RCBS-1650.1ECO. Damit können Sie die Stromversorgung der Maschine schnell unterbrechen.

### **DURCHDACHTES DESIGN**

Kohlenstoffstahl - das Material des Schneidelements - ist ideal für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, was zu einer sehr guten Schnittqualität führt. Das zweite Sägeblatt im Set ist ein Ersatzteil der Fleischsäge mit Knochen. Wenn ein Teil abgenutzt ist, kann es einfach ausgetauscht werden, was Zeit spart.

Drei Kunststoffabstreifer im Inneren sorgen dafür, dass Knochenmehl und Speisereste von der beweglichen Klinge aufgefangen werden. Sie werden auf zwei unterschiedlichen Längen der Säge platziert, was dabei hilft, den Großteil des Abfalls aufzusammeln. Die herausnehmbare Schale für Knochenmehl und Fleischreste sammelt Abfälle, die später nicht im unteren Teil des Geräts verbleiben. Das Element lässt sich schnell abnehmen und waschen.

Eine einfache und effiziente Bedienung ist das Ergebnis einer durchdachten Konstruktion, die durch die Arbeit unserer Ingenieure in Deutschland entstanden ist. Drücken Sie einfach die „ON“-Taste und das Schneidband beginnt sich zu drehen. Die wichtigsten Teile der Maschine sind so konzipiert, dass sie schnell und einfach demontiert werden können, was besonders bei der Reinigung hilfreich ist. Der große Arbeitstisch hat Abmessungen von 440 x 460 mm und benötigt daher keine zusätzliche Fläche zum Schneiden von Lebensmitteln.

### **WIDERSTANDSFÄHIGKEIT**

Das robuste Gehäuse besteht aus einer dicken Aluminium-Magnesium-Legierung, die Langlebigkeit und ein solides Erscheinungsbild bei geringem Gewicht garantiert. Für eine effektive Belüftung sorgen die unteren Löcher. Die seitlichen

---

ermöglichen eine zusätzliche Kühlung, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Motors unterstützt. Die Stabilität des Gerätes wird durch vier dicke Gummipolster an den Beinen erreicht. Das verwendete Material ist zudem absolut vibrationsbeständig.



