

Produkt-Link: <https://cncworld.de/elektrischer-gemeschneider-205-mm-p-459.html>



Elektrischer Gemüseschneider 205 mm

Bruttopreis **1 210.99 €**

Nettopreis **1 017.64 €**

Verfügbarkeit **Verfügbar**

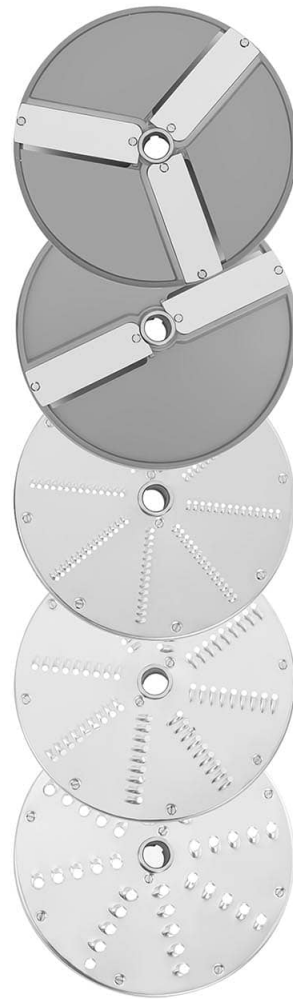
Lieferzeit **48 Stunden**

Katalognummer **KR-03**

Code des Herstellers **RCGS-750**

Produktbeschreibung

Elektrischer Gemüseschneider - 205 mm



Technische Daten:

Material: **Edelstahl, Aluminium**
Scheibendurchmesser [mm]: **205**
Loch zum Einlegen verschiedener Obst- oder Gemüsesorten: **17**
Anzahl Trennscheiben [Stk.]: **5**
Netzkabel [m]: **1,6**
GummifüÙe: **Ja**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **750**
Scheibenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **300**
Abmessungen (LxBxH): **59 x 24 x 54 cm**
Gewicht: **24,6 kg**
VersandmaÙe (LxBxH): **65 x 33 x 54 cm**
Versandgewicht: **27,85 kg**

Lieferset:

- Elektrischer Gemüseschneider
- Reibscheibe - 3 Stk.

-
- Trennscheibe – 2 Stk.
 - Eine Bürste
 - Schlüssel
 - Pusher
 - Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unseren Alesschneider anders?

Leistung – Leistung 750 W, 300 U/min

Haltbarkeit – Klingen aus rostfreiem Stahl

Komfort – GummifüÙe verbessern die Stabilität und reduzieren Vibrationen

Effizienz – zwei Löcher für Gemüse unterschiedlicher Form

Ein reichhaltiges Set – 5 verschiedene Scheiben und ein Drücker

MULTIFUNKTIONALITÄT

Multifunktionalität ist die Eigenschaft, die die Geräte von Royal Catering am besten beschreibt. Es verfügt über zwei Löcher zum Einlegen von Lebensmitteln. Der runde Einlauf ist für langes und schmales Gemüse (z. B. Karotten, Petersilie) gedacht. Die ovale Variante eignet sich für größere Gegenstände in verschiedenen Formen (einschließlich Kartoffeln, Rüben, Zucchini). Das Gerät eignet sich auch zum Zerkleinern einiger Früchte und Käse.

ZUBEHÖR-SET

Fünf im RCGS-750-Set enthaltene austauschbare Schneidscheiben ermöglichen das schnelle und präzise Schneiden von Zutaten in Chips (3, 4,5 und 7 mm) und Scheiben (2 und 4 mm). Dank des effizienten 750-W-Motors rotiert die Scheibe mit einer hohen Geschwindigkeit von 300 U/min.

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

Der Edelstahl, aus dem die Klingen gefertigt sind, ist aufgrund seiner biologischen Neutralität ein Material, das sich hervorragend für den Kontakt mit Lebensmitteln eignet. Es zeichnet sich durch hohe Korrosionsbeständigkeit, mechanische Festigkeit und einfache Reinigung aufgrund geringer Oberflächenporosität aus. Behält seinen Glanz auch nach jahrzehntelanger Nutzung

Das Aluminiumgehäuse macht den elektrischen Gemüseschneider von Royal Catering leicht und beständig gegen Korrosion und Verschleiß. Die oben genannten Eigenschaften sind perfekt für Profiküchen. Anti-Rutsch-FüÙe verhindern ein Verrutschen auf der Arbeitsfläche.

BEQUEMLICHKEIT

Die einfache Sauberkeit ist ein Vorteil, der besonders in der Gastronomie geschätzt wird. Geräte mit glatten Oberflächen können mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden, was Zeit und Geld spart.



