Daten aktuell ab: 16-11-2026 03:24

Produkt-Link: https://cncworld.de/elektrischer-gemseschneider-5-scheiben-p-461.html



Elektrischer Gemüseschneider 5 Scheiben

Bruttopreis	**953.99 €**
Nettopreis	**801.67 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**KR-05**
Code des Herstellers	**RCGS 550**
EAN-Code	**4260223025624**

Produktbeschreibung

Elektrischer Gemüseschneider – 5 Scheiben





Technische Daten:

Material: **Edelstahl, Kunststoff, eloxiertes Aluminium**
Scheibendurchmesser [mm]: **205**
Loch zum Einlegen verschiedener Obst- oder Gemüsesorten: **5 cm**
Anzahl Trennscheiben [Stk.]: **5**
Netzkabel [m]: **1,4**
Gummifüße: **Ja**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **550**
Scheibenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **270**
Abmessungen (LxBxH): **49 x 24 x 50 cm**
Gewicht: **21,9 kg**
Versandmaße (LxBxH): **56 x 30 x 58 cm**
Versandgewicht: **25,6 kg**

Lieferset:
- Elektrischer Gemüseschneider
- 5 Schilde
- Der Griff
- Pusher
- Manuelle Benutzeranweisungen

Elektrischer Gemüseschneider – 5 Scheiben

Der elektrische Gemüseschneider ist ein Küchengerät von Royal Catering, mit dem Sie bei Tätigkeiten wie dem Schneiden und Zerkleinern von Gemüse, Obst oder anderen Zutaten Zeit sparen können. Das Modell RCGS 550 eignet sich hervorragend für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Bars, Kantinen usw. Hochwertige Materialien (Aluminium und Edelstahl) sorgen für einen zuverlässigen und hygienischen Betrieb.

Royal Catering Gemüseschneider – Eigenschaften

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.

Fünf im RCGS 550-Set enthaltene austauschbare Schneidscheiben ermöglichen ein schnelles und präzises Schneiden von Zutaten in Chips und Scheiben. Dank des effizienten Motors (1400 U/min) mit einer Leistung von 550 W rotiert die Scheibe mit einer hohen Geschwindigkeit von 270 U/min. Der Gemüsehobel ist dank Ein-Knopf-Bedienung äußerst einfach zu bedienen.

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.

Poliertes und eloxiertes Aluminiumgehäusematerial macht den elektrischen Gemüseschneider von Royal Catering leicht, Beständigkeit gegen Korrosion und Verschleiß. Die oben genannten Eigenschaften sind perfekt für Profiküchen. Anti-Rutsch-Füße verhindern ein Verrutschen auf der Arbeitsfläche.

Der elektrische Gemüseschneider RCGS 550 ist in Restaurants, Bars und Cateringunternehmen unersetzlich. Es wurde bereits von vielen Mitarbeitern der HoReCa-Branche geschätzt. Probieren Sie es jetzt selbst aus! Die Marke Royal Catering ist seit vielen Jahren zu einem zuverlässigen Partner bei der Zubereitung von Mahlzeiten geworden, weshalb wir weitere solide Produkte anbieten, die den Arbeitsalltag erleichtern.


O
I