Daten aktuell ab: 15-11-2026 01:48

Produkt-Link:
https://cncworld.de/elektrischer-gemseschneider-und-gastronomieschneider-5l-735w-4-scheiben-174-mm-p-460.html



Elektrischer Gemüseschneider und Gastronomieschneider 5L 735W 4 Scheiben Ø174 mm

Bruttopreis	**783.99 €**
Nettopreis	**658.82 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**KR-04**
Code des Herstellers	**RCGS-600-C5**
EAN-Code	**5907052593762**

Produktbeschreibung

Elektrischer Gemüseschneider und Gastronomieschneider – 5L – 735W – 4 Scheiben – Ø174 mm



Technische Daten:

Material: **ABS, Edelstahl, Aluminium, Stahl**
Fassungsvermögen [l]: **5**
Scheibendurchmesser [mm]: **174**
Lochdurchmesser der Siebe [mm]: **Zerkleinerungsscheibe: 2, 4; Reibscheibe: 3, 7**
Farbe: **Schwarz, Grau**
Anzahl Trennscheiben [Stk.]: **4**
Netzkabel [m]: **1,7**
Gummifüße: **Ja**
Spannung [V]: **220-240**
Leistung [W]: **735**
Scheibenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **1500**
Abmessungen (LxBxH): **30 x 26 x 43 cm**
Gewicht: **17,9 kg**
Versandmaße (LxBxH): **66 x 55 x 43 cm**
Versandgewicht: **26,1 kg**

Lieferset:
- Elektrischer Gemüseschneider und Gastronomieschneider RCGS 600 C5
- 2 Reibescheiben (3 / 7 mm)
- 2 Trennscheiben (2 / 4 mm)
- Ablassscheibe
- Bürste
- Schlüssel
- Pusher
- Kontermutter

Was macht unseren Allesschneider anders?
SET – Wenn es um das Zerkleinern von Gemüse geht, sind ein Gemüseschneider und ein Gastronomieschneider ein starkes Team
Präzision – präzises Schneiden und Reiben von Gemüse und Obst in wenigen Sekunden
Passform – zwei Löcher: eines für längliches Gemüse, das andere für Standardgrößen
Geräumigkeit – Kutter mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern
Praktisch – Schneider mit transparenter Abdeckung und Nachfüllloch
Ob Gemüseschneider oder Gastronomieschneider, mit diesem Duo können Sie jedes Gemüse zerkleinern
Möchten Sie Gemüse schneiden, reiben oder in kleine Stücke hacken? Dank des Küchensets bestehend aus Gemüseschneider und Gastronomieschneider haben Sie alle Möglichkeiten, Gemüse in die richtige Form zu schneiden. Mit diesen Geräten erzielen Sie schnell und effektiv den gewünschten Effekt.
Der elektrische Gemüseschneider ist einfach zu bedienen und äußerst effizient
Mit diesem leistungsstarken Gemüseschneider können Sie neben Karotten, Zwiebeln oder Sellerie auch verschiedene Obstsorten und sogar Weichkäse zerkleinern. Die intuitiv bedienbare Maschine verfügt über nur einen Schalter – zum Ein- und Ausschalten. Dank der enormen Leistung von 735 W rotieren die messerscharfen Trennscheiben mit einem Durchmesser von 174 mm mit einer Drehzahl von 1.500 U/min.
Dank vier Gummifüßen steht das Gerät immer stabil und vibriert nicht auf dem Arbeitstisch.
Die vier mitgelieferten Schneidscheiben aus robustem Edelstahl, davon zwei zum Reiben (3 und 7 mm) und zwei zum Hobeln (2 und 4 mm), lassen sich mit wenigen Handgriffen austauschen. Die Schilde sowie das Gehäuse aus Kunststoff (ABS) sind lebensmittelecht und erfüllen die strengsten internationalen Hygienestandards.
Beim Austausch der Scheiben schaltet sich der Gemüsehobel automatisch aus. Nutzen Sie die seitliche Öffnung für längliches Gemüse und die zweite Öffnung für normal geformte Produkte. Der Auslauf ist so gestaltet, dass Sie bequem eine Schüssel darunter stellen können.
Ein hochwertiger Gastronomieschneider und mehr sorgen für eine saubere Speisenzubereitung
Der Gastronomieschneider ist aus langlebigem Edelstahl gefertigt und überzeugt durch seine hochwertige Verarbeitung. Glatte Oberflächen können Sie nach jedem Gebrauch mit wenigen Handgriffen reinigen. Genauso einfach können Sie die Reste des Messers im Inneren des Behälters entfernen.
Mit dem Hackmesser können Sie alle Lebensmittel zuverlässig und mit hoher Geschwindigkeit zerkleinern. Die Kutterverarbeitung garantiert stets einen perfekten Schnitt, ohne die Zutaten negativ zu beeinflussen.
Der abnehmbare Vorbereitungstank hat ein Fassungsvermögen von 5 Litern. Die Kunststoffabdeckung schützt vor Spritzern während der Arbeit. Um Zutaten hinzuzufügen, nutzen Sie die Öffnung in der Mitte des Deckels. Dank des transparenten Materials haben Sie jederzeit einen Blick in das Innere des Behälters und können die Konsistenz der gehackten Zutaten überprüfen. Den Gastronomieschneider bedienen Sie intuitiv per Knopfdruck.
Vier rutschfeste Gummifüße sorgen für sicheren Halt bei Höchstgeschwindigkeit. Der Edelstahlbehälter lässt sich dank zweier integrierter Griffe leicht transportieren.
Schließen Sie beide Geräte nach Bedarf an, wenn Sie Gemüse fein hacken oder in Scheiben schneiden möchten. Dank des Küchensets von Royal Catering verbessern Sie Ihre Arbeit und zaubern Ihre Gerichte schneller als je zuvor!


Max Liquid Fill