



## Elektrischer Schnitzelmaschine 200 W 98 U/min

Bruttopreis	<b>467.99 €</b>
Nettopreis	<b>393.27 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>NK-09</b>
Code des Herstellers	<b>RCMT-351W</b>

### Produktbeschreibung

## Elektrischer Schnitzelmaschine - 200 W - 98 U/min



#### Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Material: **ABS, Edelstahl, Gummi**

Leistung [W]: **200**

Plattenmaße [cm]: **19 x 16**

Anzahl der Klingen [Stück]: **31**

Einlassgröße [mm]: **140 x 45 mm**

Kabellänge [m]: **1**

Drehzahl [U/min]: **98**

Max. Fleischportion vor der Verarbeitung: **125 x 30 mm**

Abstand vom Schneidgerät zum Ständer: **130 mm**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **45 x 22 x 40**

Gewicht [kg]: **11,9**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **53 x 35 x 28**

Versandgewicht [kg]: **13,8**

#### Lieferset:

- Elektrische Hackmaschine RCMT-351W

- 
- Inbusschlüssel (6 mm) 2 Stk.
  - Zange aus Edelstahl
  - Klingen

## **WAS MACHT UNSER ELEKTROSCHNEIDER UNTERSCHIEDLICH?**

**Leistung** – Arbeiten Sie schnell mit 98 U/min und einem leistungsstarken 200-W-Motor

**Fassungsvermögen** – die Einfüllöffnung ist für Fleischstücke mit einer Dicke von 12,5 cm und 3 cm geeignet

**Langlebigkeit** – Klingen und Gehäuse aus Edelstahl

**Stabilität** – Gummifüße sorgen für einen sicheren Stand und weniger Vibrationen

**Komfort** – eine große Ablagefläche und ausreichend Platz zum Herausnehmen fertiger Fleischstücke

## **Verarbeiten Sie Fleisch schnell und effizient mit einem elektrischen Fleischschneider**

Sie möchten in kürzester Zeit große Mengen zartes Fleisch produzieren? Dann ist der elektrische Hacker genau das Richtige für Sie! Egal welche Fleischsorte Sie in Ihrer Kantine oder Metzgerei anbieten, das Fleisch ist nicht nur zarter, sondern nimmt auch Marinaden und Gewürze besser auf. Dank des Geräts wird in keiner Küche ein Klassiker fehlen: Schnitzel.

## **Der elektrische Fleischklopfer überzeugt durch seine einfache Bedienung**

Der **Fleischschneider hat eine Gesamtleistung von 200 W** und eine Rotationsgeschwindigkeit von 98 U/min, sodass Sie Fleisch schnell verarbeiten können. Die unversehrten Fleischstücke können Sie problemlos in die große Öffnung stecken, allerdings sollte das Fleisch nicht breiter als 12,5 cm und dicker als 3 cm sein. Die Fleischschüsseln können Sie problemlos auf der 19 x 16 cm großen Ablage unter dem Rührbesen platzieren.

Die Messer und das Gehäuse des **Elektrozerkleinerers bestehen aus Edelstahl**. Das Material ist besonders langlebig und dank seiner hygienischen Eigenschaften ideal für die Lebensmittelverarbeitung. Die glatten Oberflächen des Fleischklopfergehäuses sind ebenso leicht zu reinigen wie die abnehmbaren Klingen.

Arbeiten Sie sicher mit einem elektrischen Fleischschneider. Der Ein-/Ausschalter ist durch eine Abdeckung vor Wasser geschützt, sodass Sie ihn auch mit nassen Händen problemlos bedienen können. Warnschilder informieren über mögliche Gefahren bei der Arbeit. Rutschfeste Gummifüße sorgen jederzeit für einen sicheren Stand.



