

Daten aktuell ab: 18-01-2026 14:03

Produkt-Link: <https://cncworld.de/elektrisches-dnermesser-p-359.html>

Elektrisches Dönermesser



Bruttopreis	151.99 €
Nettopreis	127.72 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	UKB-02
Code des Herstellers	RCKK-80.1

Produktbeschreibung

Elektrisches Dönermesser 1,8m



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Material: **Edelstahl, Kunststoff**

Leistung [W]: **80**

Netzkabel [m]: **1,8**

Klingenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **3200**

Messerdurchmesser [mm]: **100**

Schnittstärke [mm]: **1-8**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **16 x 12,5 x 21**

Gewicht [kg]: **1,35**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **25 x 19 x 23**

Versandgewicht [kg]: **1,8**

Lieferset:

- Dönermesser RCKK-80.1
- Zusätzliche Klinge Ø 10 cm
- Inbusschlüssel
- Anspitzer

Was unterscheidet unser elektrisches Kebabmesser?

Effizienz – Klingendurchmesser 10 cm, Leistung 80 W

Schnelles Schneiden – Geschwindigkeit 3200 U/min

Präzision – Schnittstärke 1–8 mm

Kostenlos – zusätzliches Messer im Lieferumfang enthalten (Set beinhaltet 2 Messer)

Haltbarkeit – Klingen aus rostfreiem Stahl

Royal Catering RCKK-80.1 Dönermesser

Das vorgestellte Elektromesser ist ein Gastronomiegerät, das für die Zubereitung von Gerichten wie Döner, Döner, Tacos und Gyros bestimmt ist. Dank der Leistung von 80 W und einer Schnittgeschwindigkeit von 3200 U/min zeichnet sich das Gerät durch eine hohe Effizienz aus. Mit dem Modell RCKK-80.1 können Sie gebackenes Fleisch, z. B. Lamm, Rind oder Geflügel, schnell schneiden. Das Dönermesser von Royal Catering ist ein Produkt, das seine Funktion perfekt erfüllt.

Elektrisches Dönermesser RCKK-80.1 Royal Catering – Eigenschaften

Die Ergonomie beim Arbeiten mit dem Messer RCKK-80.1 beruht auf der Tatsache, dass es mit einem 1,8 Meter langen Netzkabel ausgestattet ist. Dadurch kann das Gerät an eine vom Arbeitsplatz entfernte Steckdose angeschlossen werden und der Benutzer hat Bewegungsfreiheit. Komfort wird auch durch den konturierten Griff sowie die geringe Größe und das geringe Gewicht gewährleistet.

Für die Sicherheit beim Umgang mit dem Dönermesser von Royal Catering sorgt der Klingenschutz. Dieses Element minimiert die Gefahr, sich beim Schneiden zu schneiden.

Die Schnittstärkeneinstellung reicht beim Modell RCKK-80.1 von 1 bis 8 mm. Mit dieser Funktion können Sie Fleischstücke in geeigneter Größe zubereiten, die beispielsweise von der Art des zubereiteten Gerichts abhängen können.

Die Langlebigkeit des Geräts von Royal Catering resultiert aus seiner soliden Bauweise und den sehr präzise gefertigten Elementen. Die glatte, auswechselbare Klinge mit einem Durchmesser von 10 cm ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Dieses Material zeichnet sich durch eine lange Lebensdauer aus und ist nicht anfällig für mechanische Beschädigungen und dauerhafte Verschmutzungen. Dies bedeutet, dass das vorgestellte Produkt viele Jahre lang dienen wird.

Das Dönermesser RCKK-80.1 ist ein elektrisches Catering-Werkzeug zum Schneiden von Fleisch, das eine Zutat in Gerichten wie Gyros, Shawarma, Kebab und Tacos ist. Dank seiner Parameter zeichnet sich das Gerät durch Effizienz und Effektivität im Betrieb aus. Ergonomie, Langlebigkeit und Sicherheit im Gebrauch sind weitere Vorteile. Nutzen Sie das Angebot des offiziellen Shops der Marke Royal Catering und erwerben Sie professionelle Catering-Ausrüstung.



