

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fleischschneider-250-mm-bis-12-mm-integrierter-spitzer-p-402.html>



Fleischschneider 250 mm bis 12 mm integrierter Spitzer

Bruttopreis	572.99 €
Nettopreis	481.50 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	KL-05
Code des Herstellers	RCAM-250

Produktbeschreibung

Fleischschneider - 250 mm - bis 12 mm - integrierter Spitzer



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **150**

Schärfenheit: **Integriert und halbautomatisch**

Klingenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **352**

Max. Patchbreite [mm]: **180**

Max. Patchhöhe [mm]: **130**

Messerdurchmesser [mm]: **Ø 250**

Gehäusematerial: **Aluminium**

Schnittstärke [mm]: **0-12**

Führungslänge [mm]: **185**

Messermaterial: **Spezialklingenstahl**

Griffmaterial: **Kunststoff**

Messerbewegungsmechanismus: **Gleitlager und Kugellager**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **63 x 34 x 37**

Gewicht [kg]: **15,25**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **58 x 47 x 42,5**

Versandgewicht [kg]: **17,8**

Lieferset:

Elektrischer Fleischschneider
Benutzerhandbuch

Was macht unseren Allesschneider anders?

Präzision – Möglichkeit zur Einstellung der Scheibendicke (0–12 mm)

Leistung – Der 150-W-Motor ist für die Drehzahl von 352 U/min verantwortlich

Verwendbarkeit – für Lebensmittel- und Metzgereien, Restaurants, Hotels, Cateringunternehmen

Sicherheit – Klingenschutz und Drücker

Komfort – integrierter Spitzer und geprägte Oberfläche sorgen für Produktstabilität

PRÄZISION

Die stufenlose Einstellung der Scheibendicke von 0 bis 12 mm über einen numerischen Drehknopf verleiht dem Allesschneider eine außergewöhnliche Präzision und unterscheidet ihn von der Konkurrenz. Dies spiegelt sich nicht nur in der Genauigkeit, sondern auch in der Wiederholbarkeit des Gerätebetriebs wider. Auf diese Weise zubereitete Stücke von Aufschnitt, Würstchen usw. können auf Sandwiches gelegt oder direkt gegessen werden.

SOLIDITÄT

Die langlebige Klinge mit einem Durchmesser von 250 mm ist für das Schneiden aller Arten von Aufschnitt und Käse konzipiert, wodurch der Allesschneider universell einsetzbar ist. Mit dem integrierten, halbautomatischen Schärfgerät lässt sich die Trennscheibe ganz einfach perfekt scharf halten. Beide Kanten werden gleichzeitig geschärft. Für ein optimales Käseschneiden empfehlen wir eine Speziälscheibe mit Teflonbeschichtung, die Sie bei uns im Shop erhalten.

SICHERHEIT

Der Messerschutz an den Schneidkanten und an der Vorderseite eliminiert effektiv Unfallrisiken und sorgt für ein sicheres Arbeiten mit dem Slicer. Dazu trägt auch der Stopfer bei, der nicht nur dabei hilft, das geschnittene Fleisch an einem Ort zu halten, sondern auch die Hände des Benutzers von den Klingen fernhält. Durch das transparente Overlay können Sie Ihren Arbeitsfortschritt fortlaufend überwachen. Der Netzschalter an der Seite des Geräts erleichtert das Ausschalten bei Nichtgebrauch oder in Notsituationen.

EFFIZIENZ

Ein effizienter Elektromotor mit einer Leistung von bis zu 150 W ermöglicht dem Slicer das problemlose Schneiden von Produkten, auch größeren, bis zu einer maximalen Breite von 18 cm und einer Höhe von 13 cm. Die Geschwindigkeit von 352 Umdrehungen pro Minute macht den Schneidvorgang schnell und effizient. Dank der Kombination aus Gleit- und Kugellagern arbeitet das Modell RCAM-250 ohne unnötige Reibung und Geräusche.

STABILITÄT

Die ergonomische Oberfläche der Platte trägt dazu bei, das Produkt stabil zu halten und verhindert, dass es sich bewegt. Durch die entsprechende Neigung ist es möglich, ohne großen Kraftaufwand und ohne Belastung der Rücken- und Schultermuskulatur einen optimalen Druck auf das Werkstück auszuüben. Für die Stabilität des Geräts sorgen zusätzlich Gummifüße, die Vibrationen effektiv reduzieren und so den Untergrund vor Beschädigungen schützen und ein Verrutschen der Maschine verhindern.

KOMPAKTHEIT

Durch die kompakten Maße des Alleschneiders (48 x 38 x 37 cm) passt er an jeden Arbeitsplatz. Das geringe Gewicht von 16,2 kg ermöglicht eine bequeme Lagerung und Transport des Gerätes. Darüber hinaus machen die Griffe und Knöpfe aus Kunststoff das Arbeiten besonders komfortabel und komfortabel.



