

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fleischschneider-250-mm-bis-8-mm-mit-integriertem-spitzer-p-399.html>



Fleischschneider 250 mm bis 8 mm mit integriertem Spitzer

Bruttopreis	567.99 €
Nettopreis	477.30 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	KL-02
Code des Herstellers	RCAM-250E

Produktbeschreibung

Fleischschneider - 250 mm - bis 8 mm mit integriertem Spitzer



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **150**

Schärfeinheit: **Integriert und halbautomatisch**

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

Klingenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **480**

Max. Patchbreite [mm]: **175**

Max. Patchhöhe [mm]: **140**

Messerdurchmesser [mm]: **250**

Gehäusematerial: **Aluminium**

Schnittstärke [mm]: **0 - 8**

Messermaterial: **Edelstahl**

Griffmaterial: **Kunststoff**

Messerschiebemechanismus: **200 mm**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **49 x 40,5 x 38**

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

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **52 x 47 x 38**
Versandgewicht [kg]: **16,65**

Lieferset:

Cutter
Benutzerhandbuch

Was macht unseren Alleschneider anders?

Leistung - Klinge erreicht dank eines 150-W-Motors eine Geschwindigkeit von 480 U/min

Einstellung - Möglichkeit der stufenlosen Einstellung der Schnittstärke im Bereich von 0-8 mm

Vielseitigkeit - die große 250-mm-Klinge ist ideal für alle Arten von Aufschnitt und Käse

Praktikabilität - das Gerät ist mit einem halbautomatischen Spitzer ausgestattet

Stabilität - die geriffelte Oberfläche hilft, das Produkt an Ort und Stelle zu halten und verhindert ein Verrutschen

EFFIZIENZ

Durch die hohe Geschwindigkeit der Klinge wird ein effizientes Schneiden gewährleistet. Die Drehzahl beträgt 480 U/min, was ein schnelles und sicheres Portionieren der Produkte ermöglicht. Das Gerät ist mit einem 150-W-Motor ausgestattet, der einen effektiven Betrieb garantiert.

PRÄZISION

Das große Rundmesser mit einem Durchmesser von 250 mm eignet sich perfekt für Aufschnitt und Käse. Ein noch effizienteres Schneiden von Milchprodukten erzielen Sie mit der Wahl des Teflonmessers Nr. 10010271. Der integrierte, halbautomatische Schärfener, der beide Seiten der Schneidscheibe ständig schärft, sorgt dafür, dass das Arbeiten mit dem Modell RCAM-250E stets schnell vonstatten geht.

SICHERHEIT

Die Sicherheit des Benutzers wird durch ein spezielles Klingengehäuse gewährleistet, das das Verletzungsrisiko minimiert. Zusätzlichen Schutz bietet zudem eine transparente Abdeckung zur Überwachung des Arbeitsfortschritts. Der Schalter befindet sich an der Seitenwand des Maschinengehäuses und ist auch in Notsituationen leicht zu finden. Anti-Rutsch-Füße halten das Gerät an einem Ort, dämpfen Vibrationen und verhindern ein Verkratzen der Arbeitsfläche.

KOMFORTABLE NUTZUNG

Durch einen Kunststoffknopf mit Zahlen ist eine stufenlose Einstellung der Schnittstärke möglich. Dadurch können Sie den Abstand der Plattform vom Messer im Bereich von 0 bis 8 mm einstellen. Darüber hinaus ist der Slicer für die Verarbeitung großer Produkte mit einer maximalen Breite von 17,5 cm und einer Höhe von 14 cm geeignet.

EINFACH ZU VERWENDEN

Die einfache Bedienung des Geräts resultiert aus einer Reihe von konstruktiven Lösungen, wie zum Beispiel der gerillten Oberfläche der Schneidplattform, die ein Verrutschen des Produkts während der Verarbeitung verhindert. Darüber hinaus ist es schräg montiert, was das Andrücken des Fleisches an die Klinge erleichtert, ohne die Arm- und Rückenmuskulatur zu überlasten. Kunststoffgriffe wiederum erleichtern das Bewegen der Führung.



