

---

Daten aktuell ab: 13-12-2025 04:16

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fleischschneider-300-mm-bis-15-mm-p-398.html>



## Fleischschneider 300 mm bis 15 mm

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Bruttopreis          | <b>981.99 €</b>    |
| Nettopreis           | <b>825.20 €</b>    |
| Verfügbarkeit        | <b>Verfügbar</b>   |
| Lieferzeit           | <b>48 Stunden</b>  |
| Katalognummer        | <b>KL-01</b>       |
| Code des Herstellers | <b>RCAM-300PRO</b> |

### Produktbeschreibung

## Fleischschneider - 300 mm - bis 15 mm



#### Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Material: **Kunststoff, Stahl, eloxiertes Aluminium**

Leistung [W]: **280**

Schärfeinheit: **Integriert, halbautomatisch**

Netzkabel [m]: **1,2**

Klingenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **265**

Max. Patchbreite [mm]: **200**

Max. Patchhöhe [mm]: **180**

Messerdurchmesser [mm]: **300**

Schnittstärke [mm]: **0-15**

Führungsänge [mm]: **205**

Messerbewegungsmechanismus: **Gleit- und Kugellager**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **46 x 57 x 48**

Gewicht [kg]: **23,3**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **61 x 53 x 49**

---

Versandgewicht [kg]: **25,9**

**Lieferset:**

- Slicer
- Manuelle Benutzeranweisungen

**EFFIZIENZ**

Dank der hohen Leistung (280 W) und dem durchdachten Design des Geräts ist effizientes Arbeiten möglich. Das Messer besteht aus Spezialstahl für die Herstellung von Gastronomieklingen und hat einen Durchmesser von 300 mm. Schneidet Lebensmittel sicher und schnell (300 U/min) in 0-15 mm dicke Scheiben. Der Slicer ist zum Schneiden von Blättern mit einer Höhe von 180 mm und einer Breite von 200 mm ausgelegt.

**PRÄZISION**

Das kompakte Design des Allesschneiders ist zweifellos sein Vorteil. Das Modell RCAM 300PRO nimmt nicht viel Platz ein und ist intuitiv zu bedienen. Die ergonomisch geneigte Oberfläche für Produkte ermöglicht das Schneiden ohne unnötigen Kraftaufwand des Bedieners. Der Dickenregler verfügt über eine sehr große Millimeterskala, die dabei hilft, die gewünschte Schnittbreite genau einzustellen.

**STABILITÄT**

Ergonomische Elemente erleichtern die Bedienung der Schneidemaschine. Die Drehknöpfe und der Griff aus Kunststoff sind sehr praktisch und die Gummifüße sorgen dafür, dass der Allesschneider auch auf rutschigem Untergrund, z.B. aus Edelstahl, stabil steht.

**EINFACH ZU VERWENDEN**

Der integrierte Schärfer ermöglicht es Ihnen, in jeder Situation die gewünschte Schärfe des Messers beizubehalten. Um das Gerät für die Arbeit vorzubereiten, nutzen Sie einfach die Halbautomatikfunktion, die leicht zugänglich ist, ohne dass das Gerät zerlegt werden muss.

**SICHERHEIT**

Für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sorgen eine Messerabdeckung, ein spezieller Artikelschieber und ein Gehäuse aus eloxiertem Aluminium. Das Material ist biologisch neutral (lebensmittelecht), nicht korrodierend und mit handelsüblichen Reinigungsmitteln sehr gut abwaschbar.



