

Daten aktuell ab: 18-04-2026 23:21

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



Fleischschneider 300 mm bis 15 mm

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

Produktbeschreibung

Fleischschneider - 300 mm - bis 15 mm



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Kunststoff, Stahl, eloxiertes Aluminium**
Leistung [W]: **280**
Schärfeinheit: **Integriert, halbautomatisch**
Netz kabel [m]: **1,2**
Klingenrotationsgeschwindigkeit [U/min]: **265**
Max. Patchbreite [mm]: **200**
Max. Patchhöhe [mm]: **180**
Messerdurchmesser [mm]: **300**
Schnittstärke [mm]: **0-15**
Führungslänge [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 Alleschneiders 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 GummifüÙe sorgen dafür, dass der Alleschneider auch auf rutschigem Untergrund, z.B. aus Edelstahl, stabil steht.

EINFACH ZU VERWENDEN

Der integrierte Schärfener 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.



