Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:57

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischschneider-550-w-edelstahl-p-404.html

Fleischschneider 550 W Edelstahl

Bruttopreis	**1 619.99 €**
Nettopreis	**1 361.34 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**KL-07**
Code des Herstellers	**RCFW-110D-PRO**

Produktbeschreibung

Fleischschneider – 550 W – Edelstahl

Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **550**
Material: **Edelstahl**
Netzkabel [m]: **1,5**
Drehzahl [U/min]: **96**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **50 x 32 x 48**
Gewicht [kg]: **40**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **55 x 37 x 57**
Versandgewicht [kg]: **41,4**

Lieferset:
RCFW-110D-PRO Fleischschneider
Benutzerhandbuch

Was macht unseren Allesschneider anders?

Präzision – schneidet Fleisch in gleich breite Streifen
Leistung – 550-W-Motor beschleunigt die Schneideinheit auf 96 U/min
Pflegeleicht – Edelstahloberflächen und abnehmbare Klingen sind leicht zu reinigen
Sicherheit – dank Deckel und automatischer Abschaltung nach dem Öffnen
Kapazität – großer Platz zum Ablegen von Fleisch ermöglicht effektives Arbeiten

Benutzen Sie einen Fleischschneider und schneiden Sie das Fleisch effektiv in Streifen
Ob Salate, Pasta oder Fleischeintöpfe – in Streifen geschnittenes Fleisch gehört zu vielen Gerichten dazu. Die effektivste Methode zum gleichmäßigen Schneiden ist ein Fleischschneider von Royal Catering, einem Experten für Gastronomiebedarf.

In nur wenigen Sekunden bereitet er große Mengen der benötigten Streifen zu, die Sie für Ihre Gerichte verwenden können. Die Maschine schneidet gleichmäßige Streifen vom Rind-, Hühner- oder Schweinefleisch und bereitet sie für die Weiterverarbeitung in einem Fleischwolf vor.

Eine Maschine zum Schneiden gleichmäßiger Fleischstreifen
Der Aufbau der Fleischschneidemaschine ist ebenso einfach wie effektiv. Das Gehäuse aus langlebigem und lebensmittelechtem Edelstahl erfüllt alle Hygienestandards in der Gastronomie und bietet die nötige Stabilität für die Verarbeitung großer Fleischmengen. Eine große Ablagefläche für geschnittenes Essen erleichtert die Verarbeitung von Fleischstücken.

Sie werden durch eine Öffnung mit Schutzhülle auf rotierende Messer geführt, die das Fleisch mit einer Geschwindigkeit von 96 U/min in das Gerät einziehen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Das gehackte Fleisch fällt in einen Behälter, der unter dem Auslass vorbereitet werden muss.

Das Herzstück eines Fleischschneiders ist der Schneidmechanismus im Inneren der Maschine.

Dank der konstanten Schnittbreite der Messer ist eine gleichmäßige Bearbeitung des Rohmaterials gewährleistet. Sie können Messer mit einer Breite von 3 (eingebaut), 4 oder 5 mm verwenden, die wir separat für das Royal Catering-Gerät anbieten. Die Schneidwalzen mit gleichmäßig verteilten Klingen befinden sich in einem stabilen Stahlrahmen, der komplett eingelassen ist Dort wird das Schneidwerk von der Maschine angetrieben und schneidet kontinuierlich Streifen aus den eingelegten Fleischstücken.

Der Austausch der Schneidwalzen ist absolut sicher. Sobald Sie die Abdeckung mit der Öffnung anheben, stoppt der Motor automatisch. Dies verhindert Unfälle beim Messerwechsel und Arbeiten. Der Fleischschneider steht auf vier Gummifüßen, die Vibrationen reduzieren und für eine ergonomische Bedienung und einen stabilen Stand sorgen.

Unabhängig davon, ob Sie Schweine-, Hühner- oder Rindfleisch schneiden möchten, sollte das Fleisch keine Knochenstücke enthalten, damit das Gerät reibungslos funktioniert und gute Ergebnisse liefert.

ROYAL
catering
EMERGENCY