



## Fleischschneiderklinge 5 mm

Bruttopreis	<b>619.99 €</b>
Nettopreis	<b>521.00 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>KL-06</b>
Code des Herstellers	<b>RCAK-5MM</b>

Produktbeschreibung

### **Fleischschneiderklinge - 5 mm - Edelstahl**



**Technische Daten:**

Spannung [V]: -

Material: **Edelstahl**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **17 x 22 x 16**

Gewicht [kg]: **7,5**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **28 x 23 x 21**

Versandgewicht [kg]: **9,5**

**Lieferset:**

RCAK-5MM Fleischschneiderklinge

Benutzerhandbuch

**WAS UNTERSCHIEDET UNSERE SLICER-KLINGE?**

**Effizienz** - schneidet 5 mm breite Streifen gleichmäßig

**Kompatibilität** - für den Alleschneider RCFW-110D-PRO von Royal Catering

---

**Pflegeleicht** – die Klinge besteht aus lebensmittelechtem und korrosionsbeständigem Edelstahl

**Einfache Bedienung** – sie können problemlos durch die aktuell verwendete RCFW-110D-PRO-Slicer Klinge ersetzt werden

**Haltbarkeit** – die solide Stahlkonstruktion hält hohen Belastungen stand

### **Fleischschneider Klinge - 5 mm breite Streifen**

Möchten Sie mit dem Alleschneider RCFW-110D-PRO von Royal Catering (nicht im Lieferumfang enthalten) Fleischstreifen mit einer Breite von bis zu 5 mm herstellen? Die Fleischschneide Klinge RCAK-5MM ist die richtige Wahl, um genau die gewünschte Breite zu erhalten. Es lässt sich ganz einfach gegen die Klinge austauschen, die Sie gerade verwenden, und ist von Anfang an einsatzbereit!

### **Schneiden Sie die Zutaten gleichmäßig mit der Fleischschneide Klinge**

Die Schneidwalzen mit gleichmäßig verteilten Messern sind in einem stabilen Stahlrahmen untergebracht, der vollständig in den Alleschneider eingesetzt ist. Dort wird die Schneideinheit von der Maschine angetrieben und schneidet das Fleisch kontinuierlich in Streifen, die der Maschine zugeführt werden. Mit der Fleischschneide Klinge können große Mengen Rohmaterial in 5 mm dicke Streifen geschnitten werden. Es funktioniert unabhängig davon, ob Sie Schweinefleisch, Huhn oder Rindfleisch schneiden möchten. Das Fleisch sollte nur frei von Knochenstücken sein.

Der verwendete Edelstahl ist lebensmittelecht und lässt sich nach Gebrauch leicht reinigen. Zudem ist es äußerst korrosionsbeständig und langlebig. Dadurch erfüllt die Klinge alle Anforderungen der höchsten Gastronomiestandards.



