Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:54

Produkt-Link: https://cncworld.de/fleischschneiderklinge-5-mm-p-403.html

# Fleischschneiderklinge 5 mm

| | |
|---|---|
| Bruttopreis | **619.99 €** |
| Nettopreis | **521.00 €** |
| Verfügbarkeit | **Verfügbar** |
| Lieferzeit | **48 Stunden** |
| Katalognummer | **KL-06** |
| Code des Herstellers | **RCAK-5MM** |

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 UNTERSCHEIDET UNSERE SLICER-KLINGE?**

Effizienz – schneidet 5 mm breite Streifen gleichmäßig
Kompatibilität – für den Allesschneider 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-Slicerklinge ersetzt werden
Haltbarkeit – die solide Stahlkonstruktion hält hohen Belastungen stand

**Fleischschneiderklinge – 5 mm breite Streifen**

Möchten Sie mit dem Allesschneider RCFW-110D-PRO von Royal Catering (nicht im Lieferumfang enthalten) Fleischstreifen mit einer Breite von bis zu 5 mm herstellen? Die Fleischschneideklinge 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 Fleischschneideklinge**

Die Schneidwalzen mit gleichmäßig verteilten Messern sind in einem stabilen Stahlrahmen untergebracht, der vollständig in den Allesschneider eingesetzt ist. Dort wird die Schneideinheit von der Maschine angetrieben und schneidet das Fleisch kontinuierlich in Streifen, die der Maschine zugeführt werden. Mit der Fleischschneideklinge 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.