
Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:46

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 UNTERSCHIEDET 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 Schneideeinheit 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.



