

---

Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/fleischschnur-baumwolle-120-m-3-spulen-p-394.html>

## Fleischschnur Baumwolle 120 m 3 Spulen



Bruttopreis	<b>25.99 €</b>
Nettopreis	<b>21.84 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>NK-07</b>
Code des Herstellers	<b>RCWCB-01T</b>

### Produktbeschreibung

## **Fleischschnur - Baumwolle - 120 m - 3 Spulen**



#### Technische Daten:

Material: **Baumwolle**

Länge [m]: **120**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **12,5 x 5 x 8**

Gewicht [kg]: **0,2**

Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **29,5 x 10,5 x 8,5**

Versandgewicht [kg]: **0,5**

#### Lieferset:

RCWCB-01T Fleischschnur (3 Spulen)

#### Was unterscheidet unsere Fleischlinie?

**Passend** - perfekt für die manuelle Wurstbindemaschine RCWCB-01 (Artikelnr. 10012955)

**Hohe Qualität** - aus 100 % Baumwolle

---

**Produktivität** – 3 Rollen à 120 m Schnur

**Langlebigkeit** – dank robuster Baumwolle und hochwertiger Verarbeitung

**Professionalität** – ideal für die Herstellung von Aufschnitt

#### **Strapazierfähiges Räucherseil aus Baumwolle**

Mit dem langlebigen Räuchergarn von Royal Catering binden Sie zuverlässig Würstchen wie Würstchen, Hot Dogs oder Salami. Aus 100 % Baumwolle gefertigt, eignet sich die Schnur perfekt für die Zubereitung von Aufschnitt oder in jeder Metzgerei. Um Ihre Arbeit noch effizienter zu gestalten, verbinden Sie die Baumwollschnur mit der Wurstbindemaschine RCWCB-01 (Artikelnr. 10012955).

#### **Hochwertige Fleischverarbeitungsprodukte von Royal Catering**

Mit einem Satz von 3 Spulen Wurstgarn (je 120 m) können Sie große Mengen Wurst binden. Das Produkt überzeugt durch gute Haftung und hohe Haltbarkeit. Beide Eigenschaften werden durch starke Baumwollfasern und eine sorgfältige Verarbeitung gewährleistet. Mit einer Schnur zusammengebundener Aufschnitt behält seine Form und übersteht Transport und Lagerung.

Überzeugen Sie sich selbst von der **hohen Qualität** und probieren Sie professionelles Fleischgarn aus. Binden Sie damit Würste manuell oder arbeiten Sie schneller mit dem praktischen Wurstbinder von Royal Catering.