

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



Fleischschnur Baumwolle 120 m 3 Spulen

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

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.