

Daten aktuell ab: 04-02-2026 08:26

Produkt-Link: <https://cncworld.de/kartoffelschler-elektrisch-21l-p-464.html>



Kartoffelschäler elektrisch 21L

Bruttopreis	1 251.99 €
Nettopreis	1 052.09 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	KR-08
Code des Herstellers	RCPP-1575

Produktbeschreibung

Kartoffelschäler - elektrisch - 21L



Technische Daten:

Basis mit Sieb: **Ja**

Farbe: **Silberfarbe**

Arbeitszykluszeit [h]: **5 Min. Ein / 5 Min. Aus**

Produktivität [kg/h]: **165**

Einlassmaße [mm]: **Ø 145**

Gehäusematerial: **Edelstahl, Aluminiumlegierung**

Schleifscheibenmaterial: **Chrom-Magnesium**

Maximales Ladevolumen [kg]: **15**

Bezugsmaterial: **Pmma**

Deckel: **Ja**

Netzkabel [m]: **1,3**

Gummifüße: **Ja**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **750**

Tankinhalt [l]: **21**

Countdown-Timer: **Ja**

Tankabmessungen [cm]: **Ø 32,7 x 34,9**

Countdown-Timer - Zeitbereich: **0-5 Min**

Abmessungen (LxBxH): **45 x 55 x 143 cm**
Gewicht: **58,5 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **64,5 x 48 x 124,5 cm**
Versandgewicht: **75 kg**

Lieferset:

- Kartoffel- und Gemüseschäler
- Schlange mit Stirnband
- Benutzerhandbuch

EFFIZIENZ

Die Effizienz des Modells RCPP-1575 wird durch den Einsatz eines 750-W-Motors gewährleistet. Eine langlebige Magnesit-Schleifscheibe entfernt effektiv Nagelhaut. Die Kapazität der Maschine beträgt bis zu 165 kg Kartoffeln pro Stunde. Dank des großen Fassungsvermögens des Tanks (21 l) spart der Bediener Zeit beim Befüllen. Mit dem praktischen Timer können Sie die Schäldauer von 0 bis 5 Minuten einstellen.

LANGLEBIGE KONSTRUKTION

Edelstahl und Aluminiumlegierung sind hochwertige Materialien für das Gehäuse des Kartoffel- und Gemüseschälers. Stahl korrodiert nicht, hat eine hohe Festigkeit und bleibt auch nach jahrzehntelangem Gebrauch glänzend. Es ist biologisch neutral, gesundheitsneutral und aufgrund seiner glatten Oberfläche hygienisch. Es verfügt außerdem über eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen Ermüdung und mechanische Beschädigung. Aluminium ist leicht, langlebig und sicher.

EFFIZIENTES ARBEITEN

Die Sauberkeit während des Betriebs des Kartoffel- und Gemüseschälers von Royal Catering wird durch ein am Boden der Maschine angebrachtes Sieb gewährleistet, das das Abtrennen der Schalen erleichtert. Dank des perfekt gewählten Wasserdrucks von 200 kPa wird Gemüse immer perfekt gewaschen und sicher. Es besteht auch keine Gefahr von Spritzwasser.

Der stabile Betrieb des Modells RCPP-1575 wird durch an den Beinen des Geräts angebrachte Gummipads gewährleistet. Sie absorbieren mögliche Vibrationen und schützen die Oberfläche, auf der der Elektroschäler steht, vor Kratzern. Starke Riegel wiederum fixieren den Tank während des Betriebs perfekt.

ERHÖHTE SICHERHEIT

Die Betriebssicherheit wird durch den eingebauten Schalter gewährleistet, der die Stromversorgung automatisch unterbricht, wenn die Steckdosen- oder -abdeckung geöffnet wird. Für zusätzliche Luftkühlung des Motors sorgen spezielle Belüftungslöcher im Gehäuse. Dank der transparenten Abdeckung aus strapazierfähigem und leichtem Material wie Acrylglas lässt sich der Schälvorgang kontrollieren.



