Daten aktuell ab: 07-12-2025 17:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/knochensge-elektrisch-1650-mm-fr-gefrorenes-fleisch-mit-knochen-p-411.html

Knochensäge elektrisch 1650 mm für gefrorenes Fleisch mit Knochen

Bruttopreis	**1 398.99 €**
Nettopreis	**1 175.62 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**POM-02**
Code des Herstellers	**RCBS-1650**

Produktbeschreibung

Knochensäge - elektrisch - 1650 mm - für gefrorenes Fleisch mit Knochen

Einstellbare Schnittstärke: **Ja**
Sägeblattgeschwindigkeit [m/s]: **15**
Schnittgeschwindigkeit [m/min]: **15**
Sägeblattlänge [mm]: **1650**
Schnittstärke [mm]: **3-180**
Gehäusematerial: **Aluminium- und Magnesiumlegierung**
Messermaterial: **Edelstahl**
Maximale Schnitthöhe [mm]: **245**
Rollendurchmesser [mm]: **210**
Netzkabel [m]: **1,55**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **750**
Material der Arbeitsfläche: **Edelstahl**
Maße der Arbeitsfläche [cm]**: 440 x 465**
Abmessungen (LxBxH): **46,5 x 46 x 87 cm**
Gewicht: **37 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **57,5 x 56 x 103,5 cm**
Versandgewicht: **52,5 kg**

Lieferset:

- Knochensäge
- Tablett mit Knochenmehl
- Rand
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unsere elektrische Knochensäge anders?

Hohe Arbeitseffizienz – Sägegeschwindigkeit 15 m/s
Sicherer Betrieb – Schieber mit Griff, der Ihre Hände außerhalb der Reichweite des Sägeblatts hält
Vielseitigkeit – Schnittbreitenverstellung von 3 bis 180 mm; Möglichkeit der Bearbeitung von Teilen mit einer Höhe von 215 bis 245 mm
Leicht sauber zu halten und gesundheitsneutral – hochwertiger Edelstahl
Ergonomie – Kordelzüge und eine Auffangschale für Knochenmehl

LEISTUNG

Der 750-W-Motor beschleunigt die Klinge auf bis zu 15 m/s. Dadurch können Sie unter anderem schnell schneiden: dicke Oberschenkel- und Schienbeine, Rippen oder Schienbeine. Diese Lösung sorgt für schnelles Arbeiten, weshalb die Royal Catering-Maschine in Metzgereien, Schlachthöfen und Verarbeitungsbetrieben gut funktioniert – überall dort, wo große Mengen Fleisch, auch gefrorenes Fleisch mit Knochen, schnell geschnitten werden müssen. Die einfache Bedienung der Maschine erfordert lediglich das Drücken der EIN-Taste.

ERGONOMIE

Wasserdichte EIN/AUS-Tasten sorgen für eine sichere Bedienung auch mit nassen Händen. Der Ein- und Ausschalter ist mit einer transparenten Gummiabdeckung abgedeckt. Die AUS-Taste dient gleichzeitig als Sicherheitsschalter. Durch seine Form wird das Gerät beim Einschalten herausgedrückt und der Benutzer kann es bei Bedarf sehr schnell finden.

SCHNEIDPRÄZISION

Die austauschbare Edelstahlklinge mit einer Länge von 1650 mm garantiert ein präzises und schnelles Schneiden (15 m/min) von Knochen, Fleisch mit Knochen sowie frischem und gefrorenem Fleisch. Nachdem sie auf einen breiten Tisch gelegt wurden, werden sie mit einem Drücker mit komfortablem Griff an den Gürtel gedrückt, was auch die Hände vor Verletzungen schützt (sie liegen außerhalb der Reichweite der Klinge).

Durch die Einstellung der Schnittbreite von 3 bis 180 mm können Sie beispielsweise ein Stück Lamm- und Hammelhals genau abmessen, Kalbsrippen genau portionieren oder gleiche Rindersteaks und gleiche Portionen Schweinefilet erhalten. Stellen Sie einfach den Seitenschieber ein, verriegeln Sie das Fleischstück und schneiden Sie es.

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

Edelstahl, aus dem der Tisch und das Schneidelement bestehen, ist sehr widerstandsfähig gegen mechanische Beschädigungen. Das verwendete Material wird für den Kontakt mit Lebensmitteln empfohlen, da es seine biologische Neutralität behält; hat keinen Einfluss auf die Gesundheit. Darüber hinaus weist es eine hohe Korrosionsbeständigkeit auf. Dank der soliden Konstruktion besteht das Modell RCBS-1650 den Test bei intensiver Nutzung. Die glatte Oberfläche ist leicht zu reinigen. Die Möglichkeit, die meisten Elemente zu zerlegen, ermöglicht dem Benutzer eine schnelle und gründliche Reinigung.

Der geräumige Tisch (440 x 465 mm) verfügt über eine gut sichtbare Skala zur Einstellung der Schnittstärke. Seine

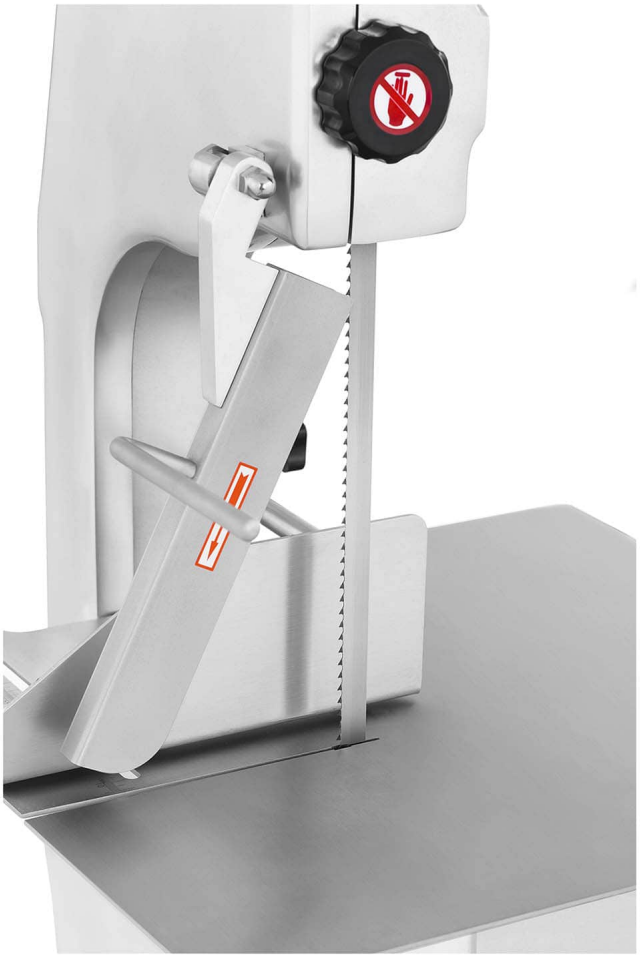
Abmessungen ermöglichen es Ihnen, große Rindfleischstücke bequem zu platzieren, z.B. den Rücken mit der Schulter, den Rückenteil, die Keule usw. Mit dem neben der Skala befindlichen Knopf können Sie die Dicke des geschnittenen Fleisches oder Knochens sicher und stufenlos einstellen . Die Knochensäge ist für die Bearbeitung von Werkstücken mit einer Höhe von 215 bis 245 mm geeignet.

EINFACHE OPERATION

Die intuitive und einfache Bedienung der Royal Catering Schneidemaschine ist auf das Spannsystem zurückzuführen. Über den leicht zugänglichen oberen Drehknopf mit Begrenzer kann der Anwender die Spannung der Bandsäge bequem regulieren.

Ein zusätzlicher Vorteil im Betrieb sind drei langlebige Schaber für Knochenmehl und Knochenreste. Sie passen sowohl in die Ober- als auch in die Unterseite des Geräts. Die herausnehmbare Schale für Mahlzeiten und Essensreste sammelt Abfälle, die später nicht im unteren Teil des Geräts verbleiben. Das Element lässt sich schnell abnehmen und waschen.

Die Abdecktür ist an zwei Stellen (in unterschiedlichen Höhen – unter dem Tisch und darüber) geschlossen, um einen besseren Schutz vor unbeabsichtigtem oder unbefugtem Öffnen zu gewährleisten. Dank der profilierten Beine mit Gummipolstern an der Unterseite, die Vibrationen reduzieren, ist das Gerät während des Betriebs stabil.

EFFIZIENZ

Die höchste Qualität der Ausrüstung wird durch einen hohen Wirkungsgrad gewährleistet. Darüber hinaus garantiert die Knochensäge ein sicheres und müheloses Arbeiten. Die Struktur wurde mit größter Sorgfalt hergestellt – die Gussteile wurden poliert, die Kanten abgerundet und die Scharniere, die den Deckel schließen, wurden mit sechs Schrauben befestigt.