

Daten aktuell ab: 03-06-2026 08:56

Produkt-Link: <https://cncworld.de/metzger-kutter-1500-obrmin-5l-p-409.html>



## Metzger Kutter 1500 obr./min 5L

Bruttopreis	<b>699.99 €</b>
Nettopreis	<b>588.23 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>KM-05</b>
Code des Herstellers	<b>RCBC-5</b>

Produktbeschreibung

### **Metzger Kutter - 1500 obr./min - 5L**



#### Technische Daten:

Fassungsvermögen [l]: **5**

Gehäusematerial: **Edelstahl**

Material der Siebe und Messer: **Edelstahl**

Rückwärtsgang; **NEIN**

Nenn Drehzahl [U/min]: **1500**

Netzkabel [m]: **1,7**

Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **1**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **800**

Abmessungen (LxBxH): **35 x 38 x 55 cm**

Gewicht: **20,5 kg**

Versandabmessungen (LxBxH); **43 x 43 x 67 cm**

Versandgewicht: **22,5 kg**

#### Lieferset:

- Metzgerschneider
- Benutzerhandbuch

---

## Mit einem Metzger Kutter erhalten Sie fein gehacktes Fleisch und Gemüse

Der **Metzger Kutter** RCBC-5 von Royal Catering wurde für den Einsatz in der Gastronomie konzipiert und überzeugt durch seine außergewöhnlich hohe Funktionalität und 800 W Leistung. Das Profigerät eignet sich ideal zum Zerkleinern, Mixen und Schneiden von Fleisch, Gemüse, Kräutern oder Käse kann verschiedene Suppen, Saucen und mehr zubereiten.

## Genießen Sie die Vorteile eines praktischen, effektiven und langlebigen Produkts!

Ein leistungsstarker **Metzger Kutter** für Ihre Küche

Dank seines durchdachten Designs passt der Gastronomieschneider in jede moderne Küche. **Gehäuse und Topf** bestehen aus hochwertigem **Edelstahl**, der sich schnell und einfach reinigen lässt. Vier rutschfeste Gummifüße an der Unterseite der Maschine sorgen für Stabilität auf der Arbeitsfläche.

Das sichelförmige Raspelmesser eignet sich perfekt zum **Zerkleinern von Lebensmitteln**. Die Klinge besteht aus rostfreiem Stahl und kann bedenkenlos mit sauren oder salzigen Speisen verwendet werden. Das spezielle Design des Messers garantiert stets einen perfekten Schnitt ohne negative Auswirkungen auf die gehackten Zutaten.

Der Metzgerkutter von **Royal Catering ist einfach und intuitiv** zu bedienen. Das Gerät kann über das Bedienfeld ein- und ausgeschaltet werden. Darüber hinaus können Sie die **Rotationsgeschwindigkeit (1500 U/min) einstellen** und die Pulsfunktion für intensives Schneiden nutzen. Grob, mittel oder fein – Sie wählen den Feinheitsgrad. Der Küchenschneider zerkleinert verschiedene Lebensmittel in wenigen Sekunden.

Der abnehmbare Topf hat ein **Gesamtvolumen von 5 Litern**. Die Kunststoffabdeckung schützt vor möglichen Spritzern und reduziert die Geräuschentwicklung beim Betrieb. Die Abdeckung ist transparent, sodass Sie den gesamten Vorgang bequem überwachen können. Über die Einfüllöffnung können Sie Zutaten hinzufügen, während der Metzger in Betrieb ist. Seitliche Griffe am Topf garantieren einen sicheren und bequemen Transport.



