Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:57

Produkt-Link: https://cncworld.de/metzger-kutter-15002200obrmin-18l-p-407.html

Metzger Kutter 1500/2200obr./min 18L

Bruttopreis	**392.99 €**
Nettopreis	**330.24 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**KM-03**
Code des Herstellers	**RCBC-18V2**

Produktbeschreibung

Metzger Kutter -1500/2200obr./min - 18L

Geräuschpegel [dB]: **65**
Fassungsvermögen [l]: **18**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Material der Siebe und Messer: **Edelstahl**
Rückwärtsgang: **Nein**
Nenndrehzahl [U/min]: **1500/2200**
Netzkabel [m]: **1,7**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **1**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **2200**
Abmessungen (LxBxH): **40,5 x 43 x 75 cm**
Gewicht: **27,7 kg**
Versandmaße (LxBxH): **49 x 46 x 81 cm**
Versandgewicht: **30,68 kg**

Lieferbereich:
Metzgerschneider
Benutzerhandbuch

Was macht unseren Metzgerkutter anders?

Vielseitigkeit – vielseitig einsetzbar, ideal für Fleisch und Gemüse
Geräumig – sehr großes Fassungsvermögen von 18 Litern
Hohe Leistung – 2200-W-Motor und Drehzahlen von 1500/2200 U/min
Pflegeleicht – Gehäuse und Klinge aus Edelstahl
Praktisch – Einfüllöffnung und transparente Abdeckung

Mit einem Metzgerkutter erhalten Sie fein gehacktes Fleisch und Gemüse
Der Metzgerschneider RCBC-18V2 von Royal Catering wurde für den Einsatz in der Gastronomie konzipiert und überzeugt durch seine außergewöhnlich hohe Funktionalität und 2.200 W Leistung.

Das Profigerät eignet sich ideal zum Zerkleinern, Mischen und Schneiden von Fleisch, Gemüse, Kräutern oder Käse, sodass Sie verschiedene Suppen, Saucen und mehr zubereiten können. Genießen Sie die Vorteile eines praktischen, effektiven und langlebigen Produkts!

Ein leistungsstarker Gastronomieschneider 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 Doppelraspelmesser eignet sich perfekt zum Zerkleinern oder 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 Metzgerschneider von Royal Catering ist einfach und intuitiv zu bedienen. Das Gerät kann über das Bedienfeld ein- und ausgeschaltet werden. Darüber hinaus können Sie dank ihm eine von zwei Drehzahlen (1500/2200 U/min) wählen 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 bietet ein Gesamtvolumen von 18 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.

Low
High
OFF
ROYAL
catering