Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:54

Produkt-Link: https://cncworld.de/metzger-kutter-15002800-umin-8-l-p-406.html

Metzger Kutter 1500/2800 U/min 8 l

Bruttopreis	**1 179.99 €**
Nettopreis	**991.59 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**KM-02**
Code des Herstellers	**RCBC-8V2**

Produktbeschreibung

Metzger Kutter – 1500/2800 U/min – 8 l

Technische Daten:

Geräuschpegel [dB]: **65**
Fassungsvermögen [l]: **8**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Material der Siebe und Messer: **Edelstahl**
Rückwärtsgang: **Nein**
Nenndrehzahl [U/min]: **1500/2800**
Netzkabel [m]: **1,7**
Anzahl Siebe / Messer [Stk.]: **1**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1500**
Abmessungen (LxBxH): **35 x 38 x 61,5 cm**
Waage; **21,3 kg**
Versandmaße (LxBxH): **43 x 44 x 68 cm**
Versandgewicht: **23,49 kg**

Lieferset:
- Metzgerkutter

- Benutzerhandbuch

Mit einem Metzgerkutter erhalten Sie fein gehacktes Fleisch und Gemüse

Der Metzgerkutter RCBC-8V2 von Royal Catering wurde für den Einsatz in der Gastronomie konzipiert und überzeugt durch seine außergewöhnlich hohe Funktionalität und 1500 W Leistung. Das Profigerät eignet sich ideal zum Zerkleinern, Mischen und Schneiden von Fleisch, Gemüse, Kräutern oder Käse kann eine Vielzahl von Suppen, Saucen und mehr zubereiten. Genießen Sie die Vorteile eines praktischen, effektiven und langlebigen Produkts!

Ein leistungsstarker Metzgerkutter 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 Metzgerkutter 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 (1500/2800 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 8 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