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

Produkt-Link: https://cncworld.de/schnitzelmaschiene-350-w-p-397.html

Schnitzelmaschiene 350 W

Bruttopreis	**923.99 €**
Nettopreis	**776.46 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**NK-10**
Code des Herstellers	**RCMT-350W**

Produktbeschreibung

Schnitzelmaschiene - 350 W

Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **350**
Plattenmaße [cm]: **22 x 20**
Material: **Edelstahl**
Anzahl der Klingen [Stück]: **31**
Einlassgröße [mm]: **198 x 30 mm**
Kabellänge [m]: **1,75**
Drehzahl [U/min]: **75**
Max. Fleischportion vor der Verarbeitung: **160 x 30 mm**
Abstand vom Schneidgerät zum Ständer: **155 mm**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **50 x 22 x 43,5**
Gewicht [kg]: **17,95**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **56 x 31 x 57**
Versandgewicht [kg]: **19,58**

Lieferset:

- Kotelettmacher
- Klingen
- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN Kotelettmacher UNTERSCHIEDLICH?

Leistung – Klingen bis zu 75 U/min dank 350-W-Motor
Langlebigkeit – Messer und Gehäuse aus Edelstahl
Praktikabilität – maximale Größe der Fleischportion vor der Verarbeitung: 160 x 30 mm
Stabilität – Gummifüße verhindern ein Verrutschen der Maschine und dämpfen Vibrationen
Schutz – der Schalter ist mit einer wasserdichten Abdeckung versehen, die eine Bedienung auch mit nassen Händen ermöglicht

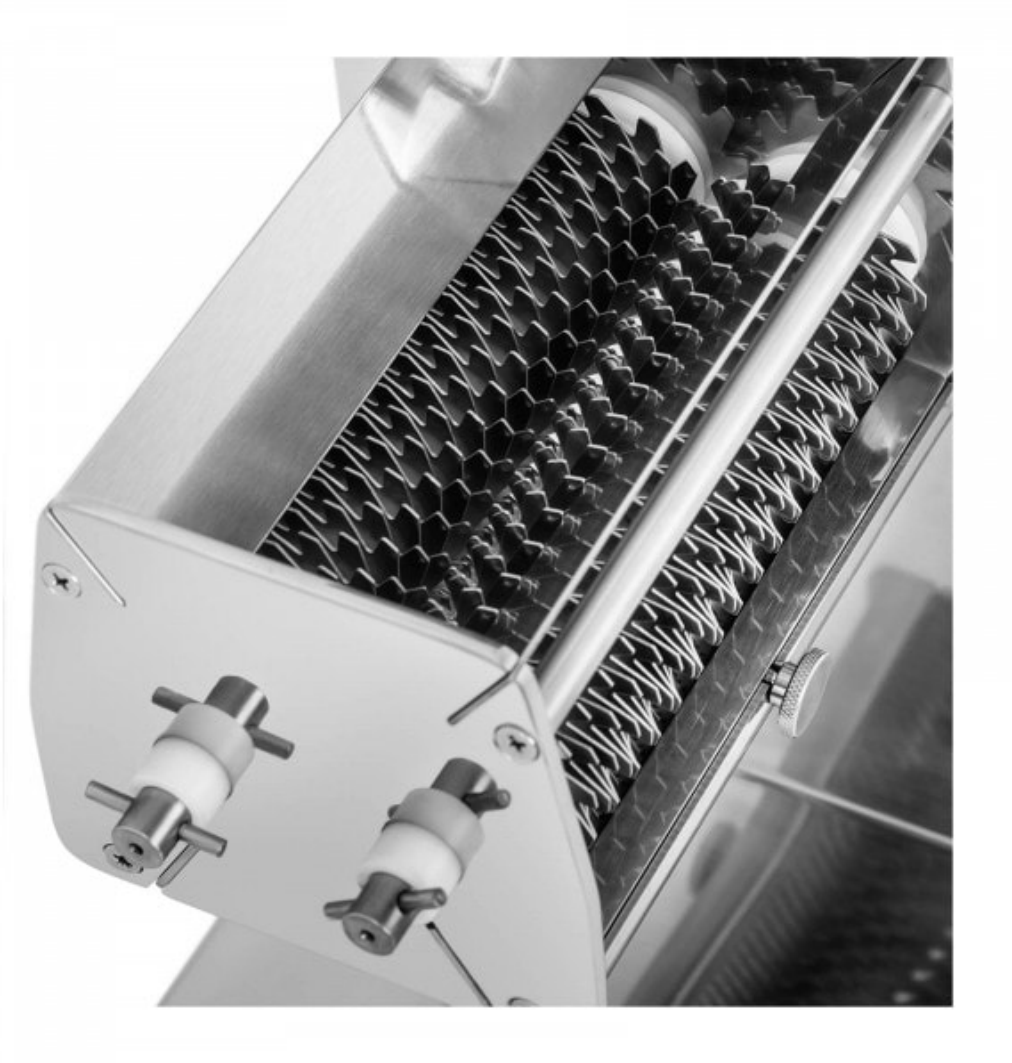
Royal Catering Fleischschneider

Das Zartmachen von Fleisch ist eine großartige Möglichkeit, Portionen zu erhalten, die sich leicht marinieren lassen und auf der Zunge zergehen. Mit einem Cutter von Royal Catering gelingt dieser Vorgang schneller und präziser als mit einem herkömmlichen Stößel. Das Modell RCMT-350W eignet sich für die Verarbeitung von Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel und Wild. Dadurch kann die Maschine in Gastronomiebetrieben und sogar in Metzgereien eingesetzt werden.

RCMT-350W Fleischklopfer – Beschreibung

Die hohe Effizienz beim Zartmachen von Fleisch für Koteletts ist auf die rotierenden Messer zurückzuführen, die Geschwindigkeiten von bis zu 75 U/min erreichen. Die Messer werden von einem 350-W-Motor angetrieben. Das Gerät ist mit einem Aufsatz mit großem Einlass ausgestattet, der für Fleischstücke mit einer Breite von 160 mm und einer Dicke von 30 mm geeignet ist.

Die hervorragende Haltbarkeit der Klingen und des Gehäuses ist auf die Verwendung von Edelstahl zurückzuführen. Das Material wird für seine Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen Beschädigungen geschätzt. Darüber hinaus unterstreicht seine glatte Oberfläche das professionelle Erscheinungsbild des Cutters.

Der sichere Betrieb des RCMT-350W-Modells wird unter anderem gewährleistet durch: spezielle wasserdichte Abdeckung am EIN/AUS-Schalter. Es schützt das Gerät nicht nur vor Überschwemmungen beim Waschen, sondern ermöglicht auch die Bedienung des Geräts mit nassen Händen. Gummifüße wiederum beeinflussen die Stabilität des Ganzen. Sie verhindern ein Verrutschen des Produkts und reduzieren zudem die beim Betrieb entstehenden Vibrationen.

Nutzen Sie das Angebot des offiziellen Royal Catering Stores und entscheiden Sie sich für einen effizienten Fleischschneider. Mit dem Modell RCMT-350W bereiten Sie perfekte Portionen für Schnitzel und Steaks zu. Alles dank der Klingen, die die Fasern trennen und das Fleisch perfekt weich machen. Überzeugen Sie sich selbst! Geben Sie noch heute Ihre Bestellung auf!