

Termék link: <https://www.cncworld.hu/csontrfsz-elektromos-1650-mm-csontos-fagyasztott-hshoz-p-378.html>



## Csontfűrész - elektromos - 1650 mm - csontos fagyasztott húshoz

Ár bruttó	<b>536 652.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>422 560.63 Ft</b>
----------	----------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>POM-02</b>
---------------	---------------

A gyártó kódja	<b>RCBS-1650</b>
----------------	------------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

### Termékleírás

## Csontfűrész - elektromos - 1650 mm - csontos fagyasztott húshoz



Állítható vágási vastagság: **Igen**  
Penge sebessége [m/s]: **15**  
Vágási sebesség [m/perc]: **15**  
Pengehossz [mm]: **1650**  
Vágási vastagság [mm]: **3-180**  
Ház anyaga: **alumínium és magnézium ötvözet**  
A kés anyaga: **rozsdamentes acél**  
Maximális vágási magasság [mm]: **245**  
Henger átmérője [mm]: **210**  
Tápkábel [m]: **1,55**  
Feszültség [V]: **230**  
Teljesítmény [W]: **750**  
Munkafelület anyaga: **Rozsdamentes acél**  
Munkafelület méretei [cm]: **440 x 465**  
Méretek (HxSzxM): **46,5 x 46 x 87 cm**  
Súly: **37 kg**

---

Szállítási méretek (HxSzxM): **57,5 x 56 x 103,5 cm**  
Szállítási súly: **52,5 kg**

Csomag tartalma:

- Csontfűrész  
Csontlisztes tálca  
Penge

---

## MIBEN MÁS EZ A CSONTFŰRÉSZ?

- Magas munkahatékonyság - 15 m/s fűrészelési sebesség
- Üzembiztonság - tolókar olyan fogantyúval, amely távol tartja a kezét a fűrészlaptól
- Sokoldalúság - állítható vágási szélesség 3 és 180 mm között; 215-245 mm magasságú darabok feldolgozásának képessége
- Könnyen tisztítható és semleges az egészségre - kiváló minőségű rozsdamentes acél
- Ergonómia - hengerek és tálca a csontliszt összegyűjtéséhez

## ERŐ

A 750 W-os motor 15 m/s-ig gyorsítja a pengét. Ennek köszönhetően rövid időn belül vágható pl. vastag combcsontok és lábszárcsontok, bordák vagy sípcsontok. Ez a megoldás biztosítja a gyors munkavégzést, ezért a Royal Catering gépe hentesekben, vágóhidakon és feldolgozóüzemekben fog működni - mindenhol, ahol nagy mennyiségű hús gyors feldarabolására van szükség, beleértve a csontos fagyasztott húst is. A gép egyszerű használatához csak az ON gombot kell megnyomni.

## ERGONÓMIA

A vízálló ON/OFF gombok még nedves kézzel is biztonságos működést biztosítanak. A be- és kikapcsolót átlátszó gumiburkolat borítja. Az OFF gomb biztonsági kapcsolóként is funkcionál. Formája azt jelenti, hogy a berendezés bekapcsolása után kinyomódik, és a felhasználó szükség esetén nagyon gyorsan megtalálja.

## VÁGÁSI PONTOSSÁG

Cserélhető, 1650 mm hosszú rozsdamentes penge garantálja a csontok, csontos hús, friss és fagyasztott hús precíz és gyors (15 m/perc) vágását. Széles asztalra helyezés után kényelmes markolatú toló segítségével a szalaghoz nyomódnak, ami egyben védi a kezét a sérülésektől (a penge nem éri el őket).

A vágási szélesség 3 és 180 mm között állítható, így pontosan kimérhető például egy darab bárány- és birkanyak, precízen adagolható a borjúborda, vagy egyenletes marhasteak és egyenlő adag sertéskaraj. Csak állítsa be az oldaltolót, zárja le a húsdarabot és vágja fel.

## ELLENÁLLÓ KÉPESSÉG

A rozsdamentes acél, amelyből az asztal és a vágóelem készül, nagyon ellenáll a mechanikai sérüléseknek. A felhasznált anyag élelmiszerrel való érintkezésre ajánlott, mert megőrzi biológiai semlegességét; nem befolyásolja az egészséget. Ezenkívül magas korrózióállóságot mutat. A szilárd felépítésnek köszönhetően az RCBS-1650 modell intenzív használat mellett is megfelel a tesztnek. A sima felület könnyen tisztítható. A legtöbb elem szétszedésének lehetősége megkönnyíti a felhasználó számára a gyors és alapos mosást.

A nagy asztal (440 x 465 mm) jól látható skálával rendelkezik a vágás vastagságának beállításához. Méretei lehetővé teszik a nagy marhadarabok kényelmes lerakását, pl. a hát és a váll, a keresztcsonti rész, a láb, stb. A mérlegen található gomb biztonságosan és fokozatmentesen állítja be a felvágott hús vagy csont vastagságát. A csontfűrész 215-245 mm magas

---

darabok megmunkálására alkalmas.

## **KÖNNYŰ MŰKÖDÉS**

A Royal Catering vágógép intuitív és egyszerű kezelése a feszítőrendszer eredménye. A határolóval ellátott, könnyen elérhető felső gomb segítségével a felhasználó kényelmesen beállíthatja a szalagfűrészlap feszességét. További plusz a működés közben a három tartós csontliszt és törmelék lehúzó. Mind a készülék tetején, mind alján találhatók.

Kivehető étel- és törmelékeltávolító fogadja a hulladékot, amely később nem halmozódik fel a készülék alsó részében. Az elem gyorsan eltávolítható, majd mosható.

A fedél ajtaja két helyen zárva van (különböző magasságban - az asztal alatt és felett), hogy jobban védjen a véletlen vagy jogosulatlan kinyitás ellen. A készülék működés közbeni stabilitásával tűnik ki, köszönhetően a profilozott lábaknak, az alján lévő gumibetétekkel, amelyek csökkentik a vibrációt.

## **HATÉKONYSÁG**

A berendezések legmagasabb minőségét a nagy hatékonyság biztosítja. Ezenkívül a csontfűrész garantálja a biztonságos és könnyed kezelést. A konstrukció nagyon körültekintően készült - az öntvényeket polírozták, a széleket lekerekítették, a fedelet lezáró zsanérokat hat csavarral rögzítették.



