



## Elektromos aprító - 200 W - 98 ford./perc

Ár bruttó	<b>174 852.00 Ft</b>
Ár nettó	<b>137 678.74 Ft</b>
elérhetőség	<b>raktáron</b>
Szállítási idő	<b>48 óra</b>
Katalógusszám	<b>NK-09</b>
A gyártó kódja	<b>RCMT-351W</b>
gyártó	<b>Royal Catering</b>

### Termékleírás

## Elektromos aprító - 200 W - 98 ford./perc



Feszültség [V]: **230**

Anyaga: **ABS, rozsdamentes acél, gumi**

Teljesítmény [W]: **200**

Tányér méretei [cm]: **19 x 16**

Pengék száma [db]: **31**

Bemeneti méret [mm]: **140 x 45 mm**

Kábelhossz [m]: **1**

Forgási sebesség [rpm]: **98**

húsadag feldolgozás előtt: **125 x 30 mm**

A vágókészülék és az állvány közötti távolság: **130 mm**

Méretek (HxSzxM) [cm]: **45 x 22 x 40**

Súly [kg]: **11,9**

Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **53 x 35 x 28**

Szállítási súly [kg]: **13,8**

Csomag tartalma:

- RCMT-351W elektromos aprító
- Imbuszkulcs (6 mm) 2 db.
- Rozsdamentes acél fogó
- Pengék

## MIBEN MÁS EZ AZ ELEKTROMOS APRÍTÓ?

- Erőteljes - Gyorsan dolgozhat a 98 ford./perc fordulatszámmal és az erős 200 W-os motorral
- Kapacitás - az adagolónylás 12,5 cm és 3 cm vastag húsdarabokhoz alkalmas
- Tartósság - a pengék és a ház rozsdamentes acélból
- Stabilitás - a gumilábak biztos alapozást és kevesebb vibrációt biztosítanak
- Kompakt - egy nagy polc és elegendő hely a kész húsdarabok kivételéhez

## Szybko i skutecznie przetwarzajmięso za pomocą kotłociarki elektrycznej do mięsa

Chcesz produkować duże ilości delikatnego mięsa w bardzo krótkim czasie? Kotłociarka elektryczna jest dla Ciebie! Bez względu na to, jakiego rodzaju mięso oferujesz w swojej stołówce lub sklepie mięsnym, mięso jest nie tylko delikatniejsze, ale również lepiej wchłania marynaty i przyprawy. Dzięki urządzeniu w żadnej kuchni nie zabraknie klasyki: sznycyla.

## Elektryczna maszynka do rozbijania mięsa przekonuje łatwą obsługą

Kotłociarka ma całkowitą moc 200 W i prędkość obrotową 98 obr./min, dzięki czemu możesz szybko przetwarzać mięso. Nierozbitne kawałki mięsa łatwo włożysz do obszernego otworu, przy czym mięso nie powinno być szersze niż 12,5 cm i grubszego niż 3 cm. Miski na mięso z łatwością ustawisz na półce o wymiarach 19 x 16 cm pod ubijakiem.

Ostrza z obudową kotłociarki elektrycznej wykonano ze stali nierdzewnej. Materiał jest szczególnie wytrzymały, a dzięki swoim właściwościom higienicznym idealnie nadaje się do przetwarzania żywności. Gładkie powierzchnie obudowy maszynki do rozbijania mięsa są również łatwe w czyszczeniu, jak wyjmowane ostrza.

Pracuj bezpiecznie z kotłociarką elektryczną do mięsa. Włącznik/wyłącznik jest chroniony przed wodą za pomocą osłony, dzięki czemu możesz go łatwo obsługiwać mokrymi rękami. Etykiety ostrzegawcze informują o ewentualnych zagrożeniach podczas pracy. Antypoślizgowe gumowe nóżki zapewniają zawsze bezpieczne oparcie.

## A húst gyorsan és hatékonyan dolgozza fel az elektromos húsvágóval

Nagy mennyiségben szeretne puha húst készíteni nagyon rövid idő alatt? Az elektromos aprító az Ön számára! Mindegy, hogy milyen húst kínál a kantinjában vagy hentesüzletében, a hús nemcsak puhább, hanem jobban felszívja a pácokat és a fűszereket is. A készüléknél köszönhetően egyetlen konyhából sem hiányzik egy klasszikus: a szelet.

## Az elektromos húsaprító meggyőző a könnyű kezelhetőségevel

A húsaprító teljes teljesítménye 200 W, fordulatszáma pedig 98 ford/perc, így gyorsan feldolgozhatja a húst. A nagy nyílásba könnyen beleférhetünk töretlen húsdarabokat, a hús ne legyen 12,5 cm-nél szélesebb és 3 cm-nél vastagabb. A húros tálakat a habverő alatti 19 x 16 cm-es polcra könnyedén elhelyezheti.

Az elektromos aprító pengéi és háza rozsdamentes acélból készült. Az anyag különösen robusztus, és higiénikus tulajdonságainak köszönhetően ideális élelmiszer-feldolgozáshoz. A húspuhító házának sima felületei ugyanolyan könnyen tisztíthatók, mint a kivehető pengék.

Biztonságosan dolgozzon az elektromos húsaprítóval. A be/ki kapcsolót burkolat védi a víz ellen, így nedves kézzel is könnyen kezelhető. A figyelmeztető címkék a munka közbeni lehetséges veszélyekről tájékoztatnak. A csúszásmentes gumilábak mindenkor biztos alapot biztosítanak.



