

Az adatok aktuálisak: 13-06-2026 16:59

Termék link: <https://www.cncworld.hu/elektromos-aprto-200-w-98-fordperc-p-363.html>



Elektromos aprító - 200 W - 98 ford./perc

Ár bruttó	174 852.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	137 678.74 Ft
----------	----------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	NK-09
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCMT-351W
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

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 adagolónyílás 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 przetwarzaj mięso za pomocą kotleciarki elektrycznej do mięsa

Chcesz produkować duże ilości delikatnego mięsa w bardzo krótkim czasie? Kotleciarka 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 przyprawę. Dzięki urządzeniu w żadnej kuchni nie zabraknie klasyki: sznycla.

Elektryczna maszynka do rozbijania mięsa przekonuje łatwą obsługą

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

Ostrza i obudowę kotleciarki 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 równie łatwe w czyszczeniu, jak wyjmowane ostrza.

Pracuj bezpiecznie z kotleciarką 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 kávéházában vagy hentesüzletében, a hús nemcsak puhább, hanem jobban felszívja a pácokat és a fűszereket is. A készüléknek köszönhetően egyetlen konyhából sem hiányzik egy klasszikus: a sznycel.

Az elektromos húsaprító meggyőző a könnyű kezelhetőségével

A húsaprító teljes teljesítménye 200 W, fordulatszáma pedig 98 ford./perc, így gyorsan feldolgozhatja a húst. A nagy nyílásba könnyen beletehetünk töretlen húsdarabokat, a hús ne legyen 12,5 cm-nél szélesebb és 3 cm-nél vastagabb. A húsos tálat 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 húsuphító házában 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.



