

Termék link: <https://www.cncworld.hu/elektromos-zldsgszeletel-s-gasztronomiai-vgogp-5l-735w-4-trcsa-174-mm-p-427.html>



## Elektromos zöldségszeletelő és gasztronómiai vágógép - 5L- 735W - 4 tárcsa - Ø174 mm

Ár bruttó	<b>528 012.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>415 757.48 Ft</b>
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	<b>KR-04</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RCGS-600-C5</b>
----------------	--------------------

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

### Termékleírás

## Elektromos zöldségszeletelő és gasztronómiai vágógép - 5L- 735W - 4 tárcsa - Ø174 mm



Anyaga: **ABS, rozsdamentes acél, alumínium, acél**

Kapacitás [l]: **5**

A tárcsa átmérője [mm]: **174**

A szitán lévő lyukak átmérője [mm]: **Aprítótárcsa: 2, 4; dörzs tárcsa: 3, 7**

Szín: **fekete, szürke**

Vágótárcsák száma [db]: **4**

Tápkábel [m]: **1.7**

Gumi lábak: **Igen**

Feszültség [V]: **220-240**

Teljesítmény [W]: **735**

A tárcsák forgási sebessége [rpm]: **1500**

Méretetek (HxSzxM): **30 x 26 x 43 cm**

Súly: **17,9 kg**

Szállítási méreteket (HxSzxM): **66 x 55 x 43 cm**

Szállítási súly: **26,1 kg**

Csomag tartalma:

- 
- Elektromos zöldségvágó és vendéglátóipari vágógép RCGS 600 C5
  - 2 rácstárcsa (3/7 mm)
  - 2 vágótárcsa (2/4 mm)
  - Leeresztő tárcsa
  - Kefe
  - Kulcs
  - Toló

---

## MIBEN MÁS EZ A SZELETELŐ?

- Készlet - ha zöldség aprításáról van szó, a zöldségvágó és a vendéglátóipari aprító egy erős csapat
- Precíziós - zöldségek és gyümölcsök pontos vágása és reszelése néhány másodperc alatt
- Beállítás - két lyuk: az egyik a hosszúkás zöldségekhez, a másik a szabványos méretűekhez
- Tágas - 5 l űrtartalmú vágó
- Kényelem - Vágó átlátszó fedéllel és utántöltő nyílással

•

## Legyen szó zöldségvágóról vagy gasztronómiai vágóról, ezzel a duóval bármilyen zöldséget felapríthatasz

Zöldségeket szeretne apróra vágni, reszelni vagy aprítani? A zöldségvágóból és gasztronómiai vágógépből álló konyhai készletnek köszönhetően minden lehetősége megvan a zöldségek megfelelő formára aprítására. Ezekkel az eszközökkel gyorsan és hatékonyan éri el a kívánt hatást.

## Az elektromos zöldségszeletelő egyszerűen használható és rendkívül hatékony

Ezzel a nagy teljesítményű zöldségszeletelővel a sárgarépán, a hagymán vagy a zelleren kívül különféle gyümölcsöket és még lágy sajtokat is apríthat. Az intuitív vezérlésű gép egyetlen kapcsolóval rendelkezik – a be- és kikapcsoláshoz. Az erőteljes, 735 W-os motorral meghajtott, borotvaéles, 174 mm átmérőjű vágótárcsák 1500 ford./perc sebességgel forognak.

A készülék mindig stabil és nem rezeg a munkapadon a négy gumitalpnak köszönhetően.

A mellékelt négy, tartós rozsdamentes acélból készült vágótárcsa, kettő a rácsozáshoz (3 és 7 mm) és kettő a szeleteléshez (2 és 4 mm), néhány egyszerű lépésben cserélhető. A tárcsák a műanyagból (ABS) készült házhoz hasonlóan élelmiszer biztosak és megfelelnek a legszigorúbb nemzetközi higiéniai előírásoknak.

A tárcsák cseréjekor a zöldségszeletelő automatikusan kikapcsol. Használja az oldalsó nyílást a hosszúkás zöldségekhez, a másik nyílást pedig normál alakú tárgyakhoz. A kimenetet úgy alakították ki, hogy kényelmesen elhelyezhessen alatta egy tálat.

## A kiváló minőségű catering vágó és még sok más biztosítja az ételek tiszta elkészítését

A gasztronómiai vágó strapabíró rozsdamentes acélból készült, és kiváló minőségű kidolgozásával lenyűgöző. A sima felületeket minden használat után néhány egyszerű lépésben megtisztíthatja. Ugyanilyen egyszerűen eltávolíthatja a maradványokat a tartályban lévő késből.

Az aprítópengének köszönhetően minden ételt megbízhatóan, nagy sebességgel aprít fel. A vágás mindig tökéletes vágást garantál az összetevők veszélyeztetése nélkül.

A kivehető előkészítő tartály űrtartalma 5 l. A műanyag burkolat véd a kifröccsenéstől működés közben. Az összetevők

---

hozzáadásához használja a fedél közepén lévő lyukat. Az átlátszó anyagnak köszönhetően mindig láthatja az edény belsejét, és ellenőrizheti az apróra vágott összetevők állagát. A vendéglátó-vágót intuitív módon, egy gombbal kezelheti.

A négy csúszásmentes gumi láb biztonságos tartást biztosít maximális sebességnél. A rozsdamentes acél tartály könnyen szállítható a két integrált fogantyúnak köszönhetően.

Ha a zöldségeket finomra vagy kockára szeretné vágni, szükség szerint kombinálja mindkét eszközt. A Royal Catering konyhai készletének köszönhetően minden eddiginél gyorsabban javítja a munkáját és varázsolja elő ételeit!



