



## Hús aprító - 1500/2800 rpm - 8L

Ár bruttó	<b>428 652.00 Ft</b>
Ár nettó	<b>337 521.26 Ft</b>
elérhetőség	<b>raktáron</b>
Szállítási idő	<b>48 óra</b>
Katalógusszám	<b>KM-02</b>
A gyártó kódja	<b>RCBC-8V2</b>
gyártó	<b>Royal Catering</b>

### Termékleírás

## Hús aprító - 1500/2800 rpm - 8L



Zajszint [dB]: **65**

Kapacitás [l]: **8**

Ház anyaga: **rozsdamentes acél**

Szűrők és kéksek anyaga: **Rozsdamentes acél**

Fordítva: **Nem**

Névleges fordulatszám [rpm]: **1500/2800**

Tápkábel [m]: **1.7**

A rostély / kéksek száma [db]: **1**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1500**

Méretek (HxSzxM): **35 x 38 x 61,5 cm**

Súly: **21,3 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **43 x 44 x 68 cm**

Szállítási súly: **23,49 kg**

---

## **Z kutrem masarskim uzyskasz drobno posiekane mięso i warzywa**

Kuter masarski RCBC-8V2 marki Royal Catering został zaprojektowany do użytku w branży gastronomicznej i imponuje wyjątkowo dużą funkcjonalnością i mocą 1500 W. Profesjonalne urządzenie jest idealne do siekania, mikowania i krojenia mięsa, warzyw, ziół lub sera, dzięki czemu można przygotować różne zupy, sosy i nie tylko. Ciesz się zaletami praktycznego, skutecznego i trwałego produktu!

### **Potężny kuter gastronomiczny do Twojej kuchni**

Dzięki przemyślanemu designowi kuter gastronomiczny pasuje do każdej nowoczesnej kuchni. Obudowa oraz garnek są wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która szybko i łatwo wyczyścisz. Cztery antypoślizgowe gumowe nóżki na spodzie maszyny zapewniają stabilność na powierzchni roboczej.

Podwójny nóż do szatkowania jest idealny do mielenia lub siekania żywności. Ostrze jest wykonane ze stali nierdzewnej i może być bezpiecznie używane z kwaśnymi lub słonymi produktami. Specjalna konstrukcja noża zawsze gwarantuje idealne cięcie bez negatywnego wpływu na rozdrabniane składniki.

Kuter masarski Royal Catering obsługuje się łatwo i intuicyjnie. Urządzenie można włączyć lub wyłączyć za pomocą panelu sterowania. Ponadto dzięki niemu wybierzesz jedną z dwóch prędkości obrotowych (1500/2800 obr./min) i użyjesz funkcji puls do intensywnego cięcia. Gruby, średni lub drobny – sam określasz stopień rozdrobnienia. Kuter kuchenny w ciągu kilku sekund poszatkuje różne produkty spożywcze.

Zdejmowany garnek oferuje całkowitą pojemność 8 l. Plastikowa osłona chroni przed ewentualnymi zachlapaniem i zmniejsza hałas podczas pracy. Pokrywa jest przezroczysta, więc wygodnie skontrolujesz cały proces. Otwór do napełniania służy do dodawania składników w trakcie pracy kutra masarskiego. Boczne uchwyty na garnku gwarantują bezpieczny i wygodny transport.

### **A húsaprítóval finomra vágott húst és zöldséget kap**

A Royal Catering RCBC-8V2 hentesvágót a vendéglátóiparban való használatra terveztek, és rendkívül magas funkcionálással és 1500 W-os teljesítményvel lenyűgöz. Élvezze a praktikus, hatékony és tartós termék előnyeit!

### **Erőteljes gasztronómiai aprítógép a konyhájába**

Átgondolt kialakításának köszönhetően a gasztronómiai aprítógép minden modern konyhába illeszkedik. A ház és az edény kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, amelyet gyorsan és egyszerűen tisztíthat. A gép alján található négy csúszásmentes gumi láb biztosítja a stabilitást a munkafelületen.

A dupla aprítókés ideális élelmiszerek darálására vagy aprítására. A penge rozsdamentes acélból készült, és biztonságosan használható savanyú vagy sós ételekhez. A kés speciális kialakítása mindig tökéletes vágást garantál anélkül, hogy negatívan befolyásolná az apróra vágott összetevőket.

A Royal Catering húsaprító könnyen és intuitív módon használható. A készülék a kezelőpanel segítségével be- és kikapcsolható. Ezen kívül ennek köszönhetően választhat a két forgási sebesség közül (1500/2800 ford./perc), és az impulzus funkciót is használhatja intenzív vágáshoz. Durva, közepes vagy finom - az őrlés mértékét Ön határozza meg. A konyhai vágógép másodpercek alatt vágja a különféle élelmiszerket.

A kivehető edény teljes ürtartalma 8 l. A műanyag burkolat véd az esetleges fröccsenéstől és csökkenti a zajt működés közben. A fedél átlátszó, így kényelmesen irányíthatja a teljes folyamatot. A töltőnyílás az összetevők hozzáadására szolgál, miközben a húsvágó működik. Az edény oldalsó fogantyúi gatantálják a biztonságos és kényelmes szállítást.



