

Az adatok aktuálisak: 22-05-2026 20:49

Termék link: <https://www.cncworld.hu/hs-aprto-15002800-rpm-8l-p-373.html>



Hús aprító - 1500/2800 rpm - 8L

Ár bruttó	428 652.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	337 521.26 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	KM-02
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBC-8V2
----------------	-----------------

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

Termékleírás

Hús aprító - 1500/2800 rpm - 8L



Zajszint [dB]: **65**
Kapacitás [l]: **8**
Ház anyaga: **rozsdamentes acél**
Szűrők és kések anyaga: **Rozsdamentes acél**
Fordítva: **Nem**
Névleges fordulatszám [rpm]: **1500/2800**
Tápkábel [m]: **1.7**
A rostély / kések 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 kútrek 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, miksowania 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, którą 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 rozdrabnianie 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 zachlapaniami 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 tervezték, és rendkívül magas funkcionalitással és 1500 W-os teljesítményével 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 élelmiszereket.

A kivehető edény teljes űrtartalma 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 garantálják a biztonságos és kényelmes szállítást.



