

Az adatok aktuálisak: 24-04-2025 09:11

Termék link: <https://www.cncworld.hu/hentes-aprto-15002800-rpm-5l-p-372.html>



Hentes aprító - 1500/2800 rpm - 5L

Ár brutto	385 452.00 Ft
Ár nettó	303 505.51 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	KM-01
A gyártó kódja	RCBC-5V2
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Hentes aprító - 1500/2800 rpm - 5L



Zajszint [dB]: **65**

Kapacitás [l]: **5**

Ház anyaga: **rozsdamentes acél**

Szűrők és kések anyaga: **Rozsdamentes acél**

Fordítva: **Nem**

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

Tápkábel [m]: **1.7**

A rosták / kések száma [db]: **1**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1500**

Méreték (HxSzxM): **35 x 38 x 55 cm**

Súly: **21 kg**

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

Szállítási súly: **23,14 kg**

MIBEN MÁS EZ A HÚSAPRÍTÓ?

- Sokoldalúság - sokoldalúan használható, ideális húshoz és zöldséghez egyaránt
Tágas - nagy űrtartalom, 5 l
Nagy teljesítmény - 1500 W-os motor és 1500/2800 ford./perc fordulatszám
Könnyen kezelhető - a ház és a penge rozsdamentes acélból készült
Praktikus - töltőnyílás és átlátszó fedél

A húsaprítóval finomra vágott húst és zöldséget kap

A Royal Catering RCBC-5V2 hentesvágót vendéglátóipari használatra tervezték, rendkívül magas funkcionalitásával és 1500 W teljesítménnyel nyugtáz le. A professzionális készülék ideális hús, zöldség, fűszernövény vagy sajt aprítására, turmixolására és darabolására, így Ön különféle leveseket, szószokat és egyébeket készíthet. Élvezze a praktikus, hatékony és tartós termék előnyeit!

Erőteljes gasztronómiai aprítógép a konyhájába

Átgondolt kialakításának köszönhetően a gasztronómiai vágógép 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 hentesvágó 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 5 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.



