

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:48

Termék link: <https://www.cncworld.hu/hsaprto-350-w-p-364.html>



Húsaprító - 350 W

Ár brutto	381 132.00 Ft
Ár nettó	300 103.94 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	NK-10
A gyártó kódja	RCMT-350W
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Húsaprító - 350 W



Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **350**
Tányér méretei [cm]: **22 x 20**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Pengék száma [db]: **31**
Bemeneti méret [mm]: **198 x 30 mm**
Kábelhossz [m]: **1,75**
Forgási sebesség [rpm]: **75**
húsadag feldolgozás előtt: **160 x 30 mm**
A vágókészülék és az állvány közötti távolság: **155 mm**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **50 x 22 x 43,5**
Súly [kg]: **17,95**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **56 x 31 x 57**
Szállítási súly [kg]: **19,58**

Csomag tartalma:

- Húsaprító
- Pengék

MIBEN MÁS EZ A HÚSAPRÍTÓ?

- Hatékonyság - 75 ford./perc fordulatszámú lapátok 350 W-os motorral
- Tartósság - a kések és a ház rozsdamentes acélból
- Praktikusság - a húsadag maximális mérete feldolgozás előtt: 160 x 30 mm
- Stabilitás - a gumi lábak megakadályozzák a gép elcsúszását és csillapítják a rezgéseket
- Védelem - a kapcsolót vízálló burkolat borítja, amely még nedves kézzel is lehetővé teszi a működést

Royal Catering hús aprító

A hús puhítása nagyszerű módja annak, hogy könnyen pácolható és a szájban olvadó adagokat kapjunk. A Royal Catering aprítójával ez a folyamat gyorsabb és pontosabb lesz, mintha hagyományos mozsártörőt használna. Az RCMT-350W alkalmas sertés-, marha-, baromfi- és vadhúshoz. Ennek köszönhetően vendéglátóhelyeken, sőt hentesekben is használható lesz a gép.

Húspuhító RCMT-350W - leírás

A karaj esetében a hús puhításának **nagy hatékonysága** a forgó pengéknek köszönhető, amelyek akár 75 fordulat/perc sebességet is elérhetnek. A késeket 350 W-os motor hajtja. A készülék nagy bemenettel ellátott toldalékkal van felszerelve, amely 160 mm széles és 30 mm vastag húsdarabokhoz igazodik.

A pengék és a ház kiváló **tartóssága** a rozsdamentes acél használatának köszönhető. Az anyagot a mechanikai sérülésekkel szembeni ellenálló képessége miatt értékelik. Ezenkívül sima felülete kiemeli az evőeszközök professzionális megjelenését.

Az RCMT-350W modell **biztonságos működését** többek között az is biztosítja speciális vízálló burkolat a BE/KI kapcsolón. Nemcsak az elárasztástól védi meg a készüléket mosás közben, hanem lehetővé teszi a berendezés vizes kézzel történő kezelését is. A gumilábak viszont befolyásolják az egész stabilitását. Megakadályozzák a termék elcsúszását és csökkentik a működés közben keletkező rezgéseket.

Használja ki a hivatalos Royal Catering áruház ajánlatát és válasszon egy hatékony húsaprítót. Az RCMT-350W modellel szeletekhez és steakekhez tökéletes adagokat készíthet. Mindezt a pengéknek köszönhetjük, amelyek elválasztják a rostokat és tökéletes puhaságot biztosítanak a húsnak. Nézd meg magad! Rendeljen még ma!



