

Termék link: <https://www.cncworld.hu/hsszeletel-550-w-rozsdamentes-acl-p-371.html>



Hússzeletelő - 550 W - rozsdamentes acél

Ár bruttó	573 372.00 Ft
Ár nettó	451 474.02 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	KL-07
A gyártó kódja	RCFW-110D-PRO
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Hússzeletelő - 550 W - rozsdamentes acél



Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **550**
Anyaga: **rozsdamentes acél**
Tápkábel [m]: **1,5**
Forgási sebesség [rpm]: **96**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **50 x 32 x 48**
Súly [kg]: **40**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **55 x 37 x 57**
Szállítási súly [kg]: **41,4**

- RCFW-110D-PRO

MIBEN MÁS EZ A HÚSSZELETELŐ?

- Precíziós - egyenlő szélességű csíkokra vágja a húst
- Teljesítmény - 550 W-os motor 96 ford./percre gyorsítja a vágóegységet
- Könnyű gondozás - A rozsdamentes acél felületek és a kivehető pengék könnyen tisztíthatók
- Biztonság - köszönhetően a fedélnek és az automatikus leállításnak, amikor kinyitják
- Kapacitás - a hús elhelyezésére szolgáló nagy hely lehetővé teszi a hatékony munkát

Használja a hússzeletelőt, és hatékonyan vágja csíkokra a húst

Legyen szó salátáról, tésztáról vagy húspörköltről - a húscsíkok sok étel részét képezik. Az egyenletes darabolás leghatékonyabb módszere a vendéglátóipari kellékek szakértője, a Royal Catering hússzeletelője.

Másodpercek alatt nagy mennyiségű szükséges csíkot készít, amelyeket felhasználhat az ételekhez. A gép marha-, csirke- vagy sertéshúsból egységes csíkokat vág, és előkészíti őket a húsdarálóban történő további feldolgozásra.

Gép egyenletes húscsíkok szeletelésére

A hússzeletelő kialakítása olyan egyszerű, mint amennyire hatékony. A tartós és élelmiszer-biztonságos rozsdamentes acélból készült ház minden gasztronómiai higiéniai szabványnak megfelel, és biztosítja a szükséges stabilitást nagy mennyiségű hús feldolgozásához.

A szeletelt ételek elrendezésére szolgáló nagy felület megkönnyíti a húsdarabok feldolgozását. Egy védőburkolattal ellátott nyíláson keresztül a forgó pengékre táplálják, amelyek 96 fordulat/perc sebességgel behúzzák a húst a készülékbe és egyenletes csíkokra vágják. A felvágott hús egy edénybe esik, amelyet elő kell készíteni a kimenet alatt.

A hússzeletelő szíve a gép belsejében található vágómechanizmus. A kések állandó vágásszélességének köszönhetően garantálja az alapanyag egyenletes feldolgozását. A Royal Catering készülékhez külön kínálunk 3 (beépíthető), 4 vagy 5 mm szélességű késeket

Az egyenletesen elhelyezett pengékkel ellátott vágógörgők tömör acélvázban helyezkednek el, amely teljesen be van illesztve a szeletelő. Ott a vágóegységet a gép hajtja és folyamatosan csíkokat vág a behelyezett húsdarabokból.

A vágógörgők cseréje teljesen biztonságos. Amint felemeli a lyukkal ellátott fedelet, a motor automatikusan leáll. Ez megakadályozza a baleseteket a pengecsere és a működés során. A hússzeletelő négy gumilábon áll, amelyek csökkentik a vibrációt és ergonomikus működést és stabil alapot biztosítanak.

Akár sertés-, csirke- vagy marhahúst szeretne vágni, a hús nem tartalmazhat csontdarabkákat, hogy a készülék zökkenőmentesen működjön és jó eredményeket adjon.



