

datele actuale pentru ziua: 07-07-2026 21:39

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/cutter-pentru-carne-1500-rotmin-5l-p-370.html>



Cutter pentru carne - 1500 rot./min - 5L

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Preț brut | 3 699.00 Lei |
| Preț net | 3 057.02 Lei |
| Disponibilitate | în stoc |
| Termenul expedierii | 24 de ore |
| Număr de catalog | KM-05 |
| Codul producătorului | RCBC-5 |
| Producător | Royal Catering |

Descrierea produsului

Cutter pentru carne - 1500 rot./min - 5L



Nivel zgomot [dB]: **65**
Capacitate [l]: **5**
Material carcasă: **Inox**
Material site și cuțite: **Inox**
Mișcare inversă: **Nu**
Viteză de rotație nominală [rot./min]: **1500**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,7**
Număr site / cuțite [buc.]: **1**
Tensiune [V]: **230**
Putere [W]: **800**
Dimensiuni (LxlxÎ): **35 x 38 x 55 cm**
Masă: **20.5 kg**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ): **43 x 43 x 67 cm**
Masă ambalaj: **22.5 kg**

Setul conține:

-
- Cutter pentru carne
 - Manual instrucțiuni
-

Cu acest tăietor pentru măcelărie veți obține carne și legume tocate mărunt

Cutterul pentru carne Royal Catering RCBC-5 a fost conceput pentru utilizarea în industria alimentară și impresionează prin funcționalitatea excepțional de ridicată și puterea de 800W. Aparatul profesionist este ideal pentru tocat, amestecat și tăiat carne, legume, ierburi sau brânzeturi, ce vor servi ca ingrediente pentru diverse supe, sosuri și multe altele.

Bucurați-vă de avantajele unui produs practic, eficient și durabil!

Un tăietor gastronomic puternic pentru bucătăria ta

Datorită designului său bine gândit, cutterul gastronomic se potrivește în orice bucătărie modernă. Carcasa și vasul sunt realizate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, pe care îl puteți curăța rapid și ușor. Patru picioare de cauciuc antiderapante de pe partea inferioară a mașinii asigură stabilitatea pe suprafața de lucru.

Cuțitul dublu tocat este ideal pentru mărunțit sau tocat produse alimentare. Lama este fabricată din inox și poate fi folosită în siguranță cu alimente acre sau sărate. Designul special al cuțitului garantează întotdeauna o tăiere perfectă fără a afecta negativ ingredientele tocate.

Dispozitivul de tăiat carne Royal Catering este intuitiv și ușor de utilizat. Dispozitivul poate fi pornit sau oprit folosind panoul de control. În plus, datorită acestuia, puteți alege una dintre cele două viteze de rotație (1500 rpm) și puteți utiliza funcția de impuls pentru tăierea intensivă. Gros, mediu sau fin - gradul de mărunțire îl determinați singur. Cutterul pentru măcelărie taie diverse produse alimentare în câteva secunde.

Vasul detașabil are o capacitate totală de 5 litri. Capacul din plastic protejează împotriva eventualelor stropiri și reduce zgomotul în timpul funcționării. Capacul este transparent, astfel încât puteți controla confortabil întregul proces. Orificiul de umplere este folosit pentru a adăuga ingrediente în timp ce mașina de tăiat carne este în funcțiune. Mânerile laterale de pe vas garantează un transport sigur și confortabil.



