

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/feliator-de-carne-300-mm-pn-la-15-mm-p-359.html>



Feliator de carne - 300 mm - până la 15 mm

Preț brut	3 799.00 Lei
Preț net	3 139.67 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	KL-01
Codul producătorului	RCAM-300PRO
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Feliator de carne - 300 mm - până la 15 mm



Tensiune [V]: **230**
Material: **Plastic, Oțel, Aluminu anodizat**
Putere [W]: **280**
Unitate ascuțire: **Integrată, semiautomată**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,2**
Viteză rotativă [rot./min]: **265**
Lățime maximă felie [mm]: **200**
Înălțime maximă felie [mm]: **180**
Diametru cuțit [mm]: **300**
Grosime tăiere [mm]: **0-15**
Lungime bară [mm]: **205**
Mecanizm mișcare cuțit: **rulmenți simpli și cu bile**
Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **46 x 57 x 48**
Masă [kg]: **23.3**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ) [cm]: **61 x 53 x 49**
Masă ambalaj [kg]: **25.9**

Setul conține:

- Feliator
- Manual instrucțiuni

PERFORMANȚĂ

Lucrul eficient este datorat puterii mari (280 W) și a unui design bine gândit al dispozitivului. Cuțitul din oțel special utilizat la producerea lamelor gastronomice are un diametru de 300 mm. Fiabil și rapid (300 rpm) taie alimentele în felii de 0-15 mm grosime. Dispozitivul de feliere este adaptat pentru a tăia felii de 180 mm (înălțime) pe 200 mm (lățime)

PRECIZIE

Designul compact al feliatorului este avantajul său neîndoielnic. Modelul RCAM 300PRO nu ocupă mult spațiu și operarea lui este intuitivă. Suprafața ergonomică, înclinată vă permite să tăiați fără efort inutil. Reglatorul de grosime are o scară foarte mare în milimetri, ceea ce ajută la setarea precisă a lățimii dorite de tăiere.

STABILITATE

Elementele ergonomice îmbunătățesc lucrul mașinii de feliat. Butoanele și mânerul din plastic sunt foarte la îndemână, iar picioarele din cauciuc garantează stabilitatea mașinii de feliat chiar și pe o suprafață alunecoasă, de exemplu din inox.

UTILIZARE UȘOARĂ

Ascuțitorul integrat vă permite să păstrați ascuțimea dorită a cuțitului în orice situație. Pentru a pregăti echipamentul, utilizați pur și simplu funcția semi-automată, care este ușor accesibilă fără a fi nevoie să dezamblați dispozitivul.

SECURITATE

Securitatea și sănătatea la locul de muncă sunt asigurate de protecția lamei, de împingătorul special pentru articole și de carcasa din aluminiu anodizat. Materialul este neutru din punct de vedere biologic (sigur pentru produse alimentare), nu este supus coroziunii și este foarte ușor de spălat prin folosirea agenților de curățare standard.



