

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/lam-pentru-feliator-carne-5-mm-p-364.html>



Lamă pentru feliator carne - 5 mm

Preț brut	2 599.00 Lei
Preț net	2 147.93 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	KL-06
Codul producătorului	RCAK-5MM
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Lamă pentru feliator carne - 5 mm - inox



Tensiune [V]: -

Material: **Inox**

Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **17 x 22 x 16**

Masă [kg]: **7.5**

Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ) [cm]: **28 x 23 x 21**

Masă ambalaj [kg]: **9.5**

Setul conține:

- Lamă pentru feliator carne RCAF-5MM
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEASTĂ LAMĂ PENTRU FELIATOR?

-
- Eficiență - taie uniform benzi de 5 mm lățime
 - Compatibilitate - cu feliatorul Royal Catering RCFW-110D-PRO
 - Întreținere ușoară - lama este fabricată din oțel inoxidabil inofensiv pentru produse alimentare și rezistent la coroziune
 - Ușor de utilizat - poate fi înlocuită cu ușurință cu lama de tăiat RCFW-110D-PRO utilizată în prezent
 - Durabilitate - construcția solidă din oțel rezistă la sarcini grele

Lamă pentru feliator carne - fâșii cu lățimea de 5 mm

Doriți să utilizați mașina de feliere Royal Catering RCFW-110D-PRO (nu este inclusă) pentru a produce fâșii de carne de până la 5 mm lățime? Lama de tăiat carne RCAF-5MM este alegerea potrivită pentru a obține lățimea exactă pe care o doriți. Poate fi înlocuit cu ușurință cu lama pe care o utilizați în prezent și este gata de utilizare chiar de la început!

Tăiați uniform produsele cu lama de tăiat carne

Discurile de tăiere cu lame distanțate uniform se află într-un cadru robust din oțel care este introdus complet în feliator. Acolo, unitatea de tăiere este acționată de mașină și taie continuu carnea în fâșii. Lama pentru feliere carne poate tăia cantități mari de materie primă în fâșii groase de 5 mm. Va funcționa indiferent dacă doriți să tăiați carne de porc, pui sau vită. Carnea trebuie să fie doar dezosată.

Oțelul inoxidabil folosit este inert pentru produse alimentare și poate fi curățat cu ușurință după utilizare. De asemenea, este rezistent la coroziune și durabil. Datorită acestui lucru, lama îndeplinește toate cerințele celor mai înalte standarde gastronomice.



