

datele actuale pentru ziua: 24-04-2025 12:22

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/cuit-electric-pentru-kebab-shaorma-p-320.html>

Cuțit electric pentru kebab, shaorma



Preț brut	730.00 Lei
Preț net	613.45 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	UKB-02
Codul producătorului	RCKK-80.1
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Cuțit pentru kebeb - electric



Tensiune [V]: **230**
Material: **Inox, Plastic**
Putere [W]: **80**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,8**
Viteză rotași lamă [rot./min]: **3200**
Diametru cuțit [mm]: **100**
Grosime tăiere [mm]: **1-8**
Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **16 x 12.5 x 21**
Masă [kg]: **1.35**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ) [cm]: **25 x 19 x 23**
Masă ambalaj [kg]: **1.8**

Setul conține:

- Cuțit pentru kebab RCKK-80.1
- Lamă adăugătoare Ø 10 cm
- cheie Allen

-
- Ascuțitoare

PRIN CE SE DISTINGE ACEST CUȚIT ELECTRIC PENTRU KEBAB?

- Performanță ridicată - diametrul lamei 10 cm, puterea de 80W
- Tăiere rapidă - viteză 3200 rpm
- Precizie - grosime tăiere 1-8 mm
- Gratuități - o lamă adăugătoare în set (setul conține 2 lame)
- Durabilitate - lame din oțel inoxidabil

Cuțitul pentru kebab Royal Catering RCKK-80.1

Cuțitul electric prezentat este un instrument destinat pregătirii mâncărurilor precum kebab, shoarma, tacos și gyros. Datorită puterii de 80 W și vitezei de tăiere de 3200 rpm, dispozitivul se caracterizează printr-o eficiență ridicată. Folosind modelul RCKK-80.1, puteți tăia rapid carnea gătită la rotisor: de miel, vită sau pasăre. Cuțitul pentru kebab Royal Catering este un produs care își îndeplinește perfect funcția.

Cuțitul electric pentru kebab RCKK-80.1 Royal Catering - caracteristici

Ergonomia cuțitului RCKK-80.1 rezultă din faptul că are un cablu de alimentare cu o lungime de până la 1.8 metri, datorită căruia utilizatorul își va păstra libertatea de mișcare. Comoditatea este asigurată și de mânerul conturat, dimensiunile și greutatea reduse.

Siguranța în timpul lucrului cu cuțitul Royal Catering este datorată protectorului lamei. Acest element minimizează riscul de rănire în timpul tăierii. Lama este detașabilă, făcându-l foarte ușor și sigur pentru utilizator să o păstreze curată.

Reglarea grosimii de tăiere în cazul modelului RCKK-80.1 se poate realiza în diapazonul de la 1 la 8 mm. Această funcție vă permite să pregătiți bucăți de carne de dimensiunea potrivită în dependență de tipul de mâncare pregătită.

Durabilitatea acestui dispozitiv Royal Catering survine din construcția solidă și elementele sale confecționate cu multă precizie. Lamele înlocuibile cu un diametru de 10 cm sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Acest material se caracterizează printr-o durată de viață lungă și nu este susceptibil la deteriorări mecanice și murdărie permanentă. Astfel produsul prezentat vă va servi mulți ani.

Cuțitul pentru kebab RCKK-80.1 este o unealtă electrică de catering, concepută pentru tăierea cărnii pentru produse ca: shaorma, kebabul, tacos-ul, gyros-ul etc.. Datorită parametrilor săi, echipamentul se caracterizează prin eficiență și eficacitate în funcționare. Ergonomia, durabilitatea și siguranța în timpul utilizării sunt celelalte avantaje ale sale. Profitați de oferta magazinului oficial al producătorului mărcii Royal Catering și obțineți echipamente profesionale pentru catering.



