

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/cuit-pentru-kebab-shaorma-electric-3m-p-319.html>



Cuțit pentru kebab, shaorma - electric - 3m

Preț brut **790.00 Lei**

Preț net **663.87 Lei**

Disponibilitate **în stoc**

Termenul expedierii **24 de ore**

Număr de catalog **UKB-01**

Codul producătorului **RCKK-80.2**

Producător **Royal Catering**

Descrierea produsului

Cuțit pentru kebab - electric - 3m



Tensiune [V]: **230**
Material: **Inox, Plastic**
Putere [W]: **80**
Lungime cablu alimentare [m]: **3**
Viteză de rotație lamă [rot./min]: **3000**
Diametru cuțit [mm]: **100**
Grosime tăiere [mm]: **1-8**
Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **13 x 19 x 18**
Masă [kg]: **1.25**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ) [cm]: **24 x 18.5 x 27**
Masă ambalaj [kg]: **1.65**

Setul conține:

- Cuțit pentru kebab
- Lamă dreaptă
- Lamă dințată

-
- Ascuțitoare
 - Șurubelniță
 - Pin

PRIN CE SE DISTINGE ACEST CUȚIT ELECTRIC PENTRU KEBAB?

- Performanță - datorită puterii de 80 W și vitezei de tăiere de 3000 rpm, puteți tăia rapid carnea prăjită (60 kg/h)
- Ergonomie - mânerul profilat și cablul de alimentare lung asigură o funcționare confortabilă
- Siguranță - echipamentul este echipat cu un protector al lamei, minimizând riscul de rănire
- Durabilitate - construcție solidă și lamă înlocuibilă din oțel inoxidabil

Cuțit pentru kebab Royal Catering RCKK-80.2

Cuțitul electric prezentat este un instrument gastronomic conceput pentru prepararea de mâncăruri precum kebab, shaorma, tacos, gyros ș.a. Datorită puterii de 80W și vitezei de tăiere de 3000rpm, dispozitivul se caracterizează printr-o **eficiență ridicată**.

Folosind modelul RCKK-80.2, puteți tăia rapid carnea prăjită, precum cea de miel, vită sau pasăre. Cuțitul kebab Royal Catering este un produs care își îndeplinește perfect funcția.

Cuțit electric pentru kebab RCKK-80.2 Royal Catering - caracteristici

Ergonomia cuțitului RCKK-80.2 rezultă din faptul că are un cablu de alimentare cu o lungime de până la 3 metri, datorită căruia utilizatorul își va păstra libertatea de mișcare. Comoditatea este asigurată și de mânerul conturat, dimensiunile și greutatea reduce.

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-80.2 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. Două lame 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-80.2 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.



