

datele actuale pentru ziua: 04-04-2025 20:36

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/feliator-carne-550w-inox-p-365.html>



Feliator carne - 550W - inox

Preț brut	6 610.00 Lei
Preț net	5 554.62 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	KL-07
Codul producătorului	RCFW-110D-PRO
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Feliator carne - 550 W - inox



Tensiune [V]: **230**
Putere [W]: **550**
Material: **Inox**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,5**
Viteză de rotație [rot./min]: **96**
Dimensiuni (Lxlxî) [cm]: **50 x 32 x 48**
Masă [kg]: **40**
Dimensiuni ambalaj (Lxlxî) [cm]: **55 x 37 x 57**
Masă ambalaj [kg]: **41.4**

Setul conține:

- Feliator carne RCFW-110D-PRO
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST FELIATOR DE CARNE?

- Precizie - taie carnea în fâșii de lățime egală
- Putere - Motorul de 550 W accelerează unitatea de tăiere la 96 rpm
- Îngrijire ușoară - Suprafețele din oțel inoxidabil și lamele detașabile sunt ușor de curățat
- Siguranță - datorită capacului și opririi automate când este deschis
- Capacitate - un spațiu mare pentru plasarea cărnii asigură o muncă eficientă

Folosiți feliatorul de carne și tăiați eficient carnea în fâșii

Fie că este vorba de salate, paste sau altă gustare din carne - fâșiile de carne fac parte din multe feluri de mâncare. Cea mai eficientă metodă de tăiere uniformă este o feliere de carne de la Royal Catering, expert în domeniul echipamentelor pentru catering.

În câteva secunde, pregătiți cantități mari de fâșii necesare pe care le poți folosi pentru preparatele dvs. Mașina taie fâșii uniforme de carne de vită, pui sau porc, pregătindu-le pentru prelucrare ulterioară într-o mașină de tocat carne.

Mașină pentru feliat fâșii egale de carne

Designul mașinii de feliat carne este pe cât de simplu, pe atât de eficient. Carcasa din oțel inoxidabil durabil și nepericulos pentru produse alimentare îndeplinește toate standardele de igienă din gastronomie și oferă stabilitatea necesară procesării unor cantități mari de carne. Suprafața mare pentru aranjarea alimentelor feliate facilitează procesarea bucăților de carne.

Acestea sunt introduse printr-o deschidere cu capac de protecție pe lamele rotative, care trag carnea în dispozitiv la 96 rpm și o taie în fâșii uniforme. Carnea tăiată cade într-un recipient, care trebuie pregătit sub orificiul de ieșire.

Inima mașinii de tăiat carne este mecanismul de tăiere din interiorul mașinii.

Datorită lățimii constante de tăiere a lamelor, dispozitivul asigură o prelucrare uniformă a materiei prime. Puteti folosi cuțite cu o lățime de 3 (încorporat), 4 sau 5 mm, pe care le oferim separat pentru dispozitivul Royal Catering. Discurile de tăiere cu lame distanțate uniform sunt amplasate într-un cadru solid din oțel care este introdus complet în interior. Aici, mecanismul de tăiere este acționat de motor și taie continuu în fâșii bucățile de carne introduse.

Înlocuirea discurilor de tăiere este complet sigură. De îndată ce ridicați capacul, motorul se va opri automat. Acest lucru previne accidentele în timpul schimbării și exploatării lamei. Mașina de tăiat carne se sprijină pe patru picioare de cauciuc care reduc vibrațiile și asigură o funcționare ergonomică și o bază stabilă.

Indiferent dacă doriți să tăiați carne de porc, pui sau vită, carnea nu trebuie să conțină bucăți de os pentru ca aparatul să funcționeze fără probleme și să dea rezultate bune.



