Aktuella information för den: 27-11-2026 16:53

Länken till produkten: https://cncworld.se/elektrisk-grnsaksskrare-205-mm-p-431.html





Elektrisk grönsaksskärare - 205 mm

Bruttopris	**12 390.00 kr**
Nettopris	**9 912.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**KR-03**
Producentkod	**RCGS-750**
EAN	**4062859994677**

Produktbeskrivning

Elektrisk grönsaksskärare - 205 mm





Material: rostfritt stål, aluminium
Skivdiameter [mm]: 205
Hål för att sätta in olika sorters frukter eller grönsaker: 17
Antal kapskivor [st.]: 5
Nätsladd [m]: 1,6
Gummifötter: Ja
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 750
Rotationshastighet för skivor [rpm]: 300
Mått (LxBxH): 59 x 24 x 54 cm
Vikt: 24,6 kg
Fraktmått (LxBxH): 65 x 33 x 54 cm
Fraktvikt: 27,85 kg
Ingår:

- Elektrisk grönsaksskärare
- Slipskiva - 3 st.
- Skärskiva - 2 st.
- En borste
- Nyckel
- Påskjutare
- Instruktionsbok

Vad är det som utmärker vår skärare?

- Prestanda - effekt 750 W, 300 varv per minut
- Hållbarhet - blad i rostfritt stål
- Bekvämlighet - gummifötter förbättrar stabiliteten och minskar vibrationer
- Effektivitet - två öppningar för grönsaker av olika former
- Ett rikt set - 5 olika skivor och en påskjutare

MULTIFUNKTIONELL
Multifunktionalitet är den egenskap som bäst beskriver utrustningen från Royal Catering. Den har två öppningar för införande av livsmedel. Det runda inloppet är utformat för långa och smala grönsaker (t.ex. morötter, persilja). Ovalen kommer att klara provet när det gäller större föremål av olika former (t.ex. potatis, rödbetor, zucchini). Enheten är också lämplig för att strimla vissa frukter och ostar.
TILLBEHÖRSSET
De fem utbytbara skärskivorna som ingår i RCGS-750-setet låter dig snabbt och exakt skära ingredienser i chips (3, 4,5 och 7 mm) och skivor (2 och 4 mm). Tack vare den kraftfulla 750 W motorn roterar bladet med en hög hastighet på 300 rpm.
ELASTICITET
Rostfritt stål som bladen är gjorda av är ett material som är perfekt lämpat för kontakt med livsmedel tack vare sin biologiska neutralitet. Den kännetecknas av hög korrosionsbeständighet, mekanisk hållfasthet och enkel rengöring på grund av ytans låga porositet. Den behåller sin glans även efter många års av användning Aluminiumhöljet gör Royal Catering elektriska grönsaksskärare som kännetecknas av låg vikt, motståndskraft mot korrosion och slitage. Dessa egenskaper är perfekta för professionella kök. Halkfria fötter förhindrar att den glider över arbetsytan.
BEKVÄMLIGHET
Enkel rengöring är en fördel som är särskilt uppskattad inom gastronomi. Utrustning med släta ytor räcker för att tvätta med vatten och ett milt rengöringsmedel, vilket sparar tid och pengar.

