

Länken till produkten: <https://cncworld.se/elektrisk-grnsaksskrare-5-skivor-p-433.html>



Elektrisk grönsaksskärare - 5 skivor

Bruttopris **9 790.00 kr**

Nettopris **7 832.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

Leveranstid **3 dagar**

Katalognummer **KR-05**

Producentkod **RCGS 550**

Produktbeskrivning

Elektrisk grönsaksskärare - 5 skivor



Material: Rostfritt stål, Plast, Anodiserad aluminium
Skivdiameter [mm]: 205
Öppning för inläggning av olika typer av frukt eller grönsaker: 5 cm
Antal kapskivor [st.]: 5
Nätsladd [m]: 1,4
Gummifötter: Ja
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 550
Skivhastighet [rpm]: 270
Mått (LxBxH): 49 x 24 x 50 cm
Vikt: 21,9 kg
Fraktmått (LxBxH): 56 x 30 x 58 cm
Fraktvikt: 25,6 kg

Ingår:

-
- Elektrisk grönsaksskärare
 - 5 skivor
 - Handtag
 - Påskjutare
 - Instruktionsbok

Elektrisk grönsaksskärare - 5 skivor

Den elektriska grönsaksskäraren är en köksenhet från Royal Catering som låter dig spara tid under aktiviteter som att skära och mala grönsaker, frukt eller andra ingredienser. RCGS 550 är lämplig för restauranger, hotell, barer, matsalar osv. Högkvalitativa material (aluminium och rostfritt stål) säkerställer tillförlitlig och hygienisk drift.

Royal Catering grönsaksskärare - egenskaper

Multifunktionalitet är den funktion 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.

De fem utbytbara skärskivorna som ingår i RCGS 550-setet låter dig snabbt och exakt skära ingredienser i chips och skivor. Tack vare den kraftfulla motorn (1400 rpm) med en effekt på 550 W roterar bladet med en hög hastighet på 270 rpm. Grönsaksskäraren kännetecknas av extremt enkel manövrering tack vare en knapp.

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.

Polerad och anodiserad aluminium, höljesmaterialet, gör Royal Catering elektriska grönsaksskärare kännetecknad av låg vikt, korrosions- och slitstyrka. Dessa egenskaper är perfekta för professionella kök. Halkfria fötter förhindrar att den glider över arbetsytan.

Den elektriska grönsaksskäraren RCGS 550 är oersättlig i restauranger, barer och cateringföretag. Det har redan uppskattats av många anställda i HoReCa-branschen. Prova nu själv! Under många år har varumärket Royal Catering blivit en pålitlig partner i att laga mat, därför erbjuder vi mer produkter som underlättar vardagens aktiviteter.



