

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:51

Link do produktu: <https://cncworld.pl/krajalnica-elektryczna-do-warzyw-i-kuter-gastronomiczny-5l-735w-4tarcze-174-mm-p-467.html>



Krajalnica elektryczna do warzyw i kuter gastronomiczny - 5L- 735W - 4tarcze - Ø174 mm

Cena brutto	3 049,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 478,86 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	KR-04
------------------	--------------

Kod producenta	RCGS-600-C5
----------------	--------------------

Opis produktu

Krajalnica elektryczna do warzyw i kuter gastronomiczny - 5 l - 735 W - 4 tarcze - Ø174 mm



Materiał: **ABS, Stal nierdzewna, Aluminium, Stal**

Pojemność [l]: **5**

Średnica dysku [mm]: **174**

Średnica otworów w sitkach [mm]: **Tarcza do szatkowania: 2, 4; tarcza do tarcia: 3, 7**

Kolor: **Czarny, Szary**

Liczba tarcz tnących [szt.]: **4**

Przewód zasilający [m]: **1,7**

Gumowe nóżki: **Tak**

Napięcie [V]: **220-240**

Moc [W]: **735**

Prędkość obrotowa tarcz [obr./min]: **1500**

Wymiary (DxSxW): **30 x 26 x 43 cm**

Waga: **17.9 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **66 x 55 x 43 cm**

Waga wysyłki: **26.1 kg**

Zakres dostawy:

- Szatkownica elektryczna do warzyw i kuter gastronomiczny RCGS 600 C5

-
- 2 tarcze do tarcia (3 / 7 mm)
 - 2 tarcze tnące (2 / 4 mm)
 - Tarcza do odsączania
 - Szczotka
 - Klucz
 - Popychacz
 - Nakrętka zabezpieczająca

CO WYRÓŻNIA NASZĄ KRAJALNICĘ?

- Zestaw – jeśli chodzi o rozdrabnianie warzyw, szatkownica do warzyw i kuter gastronomiczny to mocny zespół
- Precyzja – dokładne krojenie i tarcie warzyw oraz owoców w kilka sekund
- Dopasowanie – dwa otwory: jeden na podłużne warzywa, drugi na standardowe rozmiary
- Przewietrzność – kuter o pojemności 5 l
- Wygoda – kuter z przezroczystą pokrywą i otwór do uzupełniania

Czy to szatkownica do warzyw, czy kuter gastronomiczny ten duet pozwolić rozdrobnić każde warzywo

Chcesz pokroić, zetrzeć lub posiekać warzywa na małe kawałki? Dzięki kuchennemu zestawowi składającemu się z szatkownicy do warzyw i kutra gastronomicznego masz wszystkie możliwości, aby rozdrobnić warzywa do odpowiedniego kształtu. Z tymi urządzeniami szybko i skutecznie osiągniesz zamierzony efekt.

Elektryczna szatkownica do warzyw jest łatwa w obsłudze i niezwykle wydajna

Oprócz marchwi, cebuli lub selera, ta wydajna szatkownica do warzyw umożliwi również siekanie różnych rodzajów owoców, a nawet miękkiego sera. Maszyna, którą można obsługiwać intuicyjnie, ma tylko jeden przełącznik – do włączania i wyłączania. Dzięki silnikowi o ogromnej mocy 735 W ostre jak brzytwa tarcze tnące o średnicy 174 mm obracają się z prędkością 1500 obr./min.

Urządzenie jest zawsze stabilne i nie wibruje na stole roboczym dzięki czterem gumowym nóżkom.

Cztery dołączone tarcze tnące wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej, z których dwie służą do tarcia (3 i 7 mm) i dwie do krojenia (2 i 4 mm), wymienisz w kilku prostych krokach. Tarcze, podobnie jak obudowa wykonana z tworzywa sztucznego (ABS), są bezpieczne dla żywności, a także spełniają najsurowsze międzynarodowe normy higieniczne.

Przy wymianie tarcz krajalnica do warzyw wyłącza się automatycznie. Używaj bocznego otworu do podłużnych warzyw oraz drugiego otworu do produktów o normalnym kształcie. Wylot został zaprojektowany tak, aby można było wygodnie umieścić pod nim miskę.

Wysokiej jakości kuter gastronomiczny i nie tylko zapewnia czyste przygotowanie posiłków

Kuter gastronomiczny jest wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej i zachwyca wysoką jakością wykonania. Gładkie powierzchnie wyczyścisz w kilku prostych krokach po każdym użyciu. Równie łatwo usuniesz resztki z noża wewnątrz pojemnika.

Dzięki ostrzu do siekania niezawodnie rozdrobnisz wszystkie produkty spożywcze z dużą prędkością. Obróbka kutrem gwarantuje zawsze doskonałe cięcie bez negatywnego wpływu na składniki.

Zdejmowany zbiornik do przygotowywania oferuje pojemność 5 l. Plastikowa osłona chroni przed zachlapaniem podczas pracy. Aby dodać składniki, użyj otworu na środku pokrywy. Dzięki przezroczystemu materiałowi zawsze możesz zobaczyć wnętrze pojemnika i sprawdzić konsystencję posiekanych składników. Kuter gastronomiczny intuicyjnie obsłużysz za pomocą przycisku.

Cztery antypoślizgowe gumowe nóżki zapewniają bezpieczne oparcie przy maksymalnej prędkości. Pojemnik ze stali nierdzewnej jest łatwy w transporcie dzięki dwóm zintegrowanym uchwytom.

Połącz oba urządzenia według potrzeb, jeśli chcesz drobno posiekać lub pokroić warzywa. Dzięki kuchennemu zestawowi od Royal Catering usprawnisz swoją pracę i wyczarujesz swoje dania szybciej niż kiedykolwiek!



