

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 17:34

Link do produktu: <https://cncworld.pl/noz-do-kebaba-elektryczny-3-m-p-365.html>



Nóż do kebaba - elektryczny - 3 m

Cena brutto **649,00 zł**

Cena netto **527,64 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **UKB-01**

Kod producenta **RCKK-80.2**

Opis produktu

Nóż do kebaba - elektryczny - 3 m



Napięcie [V]: **230**

Materiał: **Stal nierdzewna, Plastik**

Moc [W]: **80**

Przewód zasilający [m]: **3**

Prędkość obrotowa ostrza [obr./min]: **3000**

Średnica noża [mm]: **100**

Grubość cięcia [mm]: **1-8**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **13 x 19 x 18**

Waga [kg]: **1.25**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **24 x 18.5 x 27**

Waga wysyłki [kg]: **1.65**

Zakres dostawy:

- Nóż do kebaba
- Gładkie ostrze
- Ząbkowane ostrze

-
- Ostrzałkę
 - Śrubokręt
 - Trzpień

CO WYRÓZNI NASZ NÓZ ELEKTRYCZNY DO KEBABA?

- Wydajność – dzięki mocy 80 W i prędkości cięcia 3000 obr./min szybko pokroisz upieczone mięso (60 kg/h)
- Ergonomia pracy – wyprofilowany uchwyt i długi przewód zasilający zapewniają wygodną eksploatację
- Bezpieczeństwo – sprzęt wyposażono w ochroniacz ostrza, minimalizujący ryzyko skaleczeń
- Trwałość – solidna konstrukcja i wymienne ostrze ze stali nierdzewnej

Nóż do kebaba Royal Catering RCKK-80.2

Prezentowany nóż elektryczny to narzędzie gastronomiczne przeznaczone do przygotowywania dań takich jak kebab, shoarma, tacos i gyros. Dzięki mocy 80 W i prędkości cięcia 3000 obr./min urządzenie charakteryzuje się **dużą wydajnością**.

Korzystając z modelu RCKK-80.2, szybko pokroisz upieczone mięso, np. jagnięcinę, wołowinę lub drób. Nóż do kebaba marki Royal Catering jest produktem znakomicie spełniającym swoją funkcję.

Elektryczny nóż do kebaba RCKK-80.2 Royal Catering – charakterystyka

Ergonomia pracy z nożem RCKK-80.2 wynika z tego, że posiada on przewód zasilający o długości aż 3 metrów, dzięki czemu użytkownik zachowa swobodę ruchów. Wygodę zapewniają też wyprofilowany uchwyt oraz niewielkie rozmiary i ciężar.

Bezpieczeństwo podczas eksploatacji noża do kebaba marki Royal Catering to zasługa ochroniacza ostrza. Element ten ogranicza do minimum ryzyko skaleczenia się w trakcie krojenia. Ostrze jest wyjmowane, dzięki czemu utrzymanie go w czystości jest bardzo łatwe i bezpieczne dla użytkownika.

Regulacja grubości cięcia w przypadku modelu RCKK-80.2 odbywa się w zakresie od 1 do 8 mm. Funkcja ta pozwala przygotować odpowiedniej wielkości kawałki mięsa, co może być uwarunkowane np. rodzajem przyrządzanej potrawy.

Trwałość urządzenia od Royal Catering wynika z solidnej konstrukcji oraz bardzo precyzyjnie wykonanych elementów. Dwa wymienne ostrza o średnicy 10 cm stworzone zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Materiał ten charakteryzuje się długą żywotnością i nie jest podatny na uszkodzenia mechaniczne oraz trwałe zabrudzenia. Sprawia to, że prezentowany produkt służył będzie przez długie lata.

Nóż do kebaba RCKK-80.2 to elektryczne narzędzie gastronomiczne, przeznaczone do krojenia mięs będących składnikami dań takich jak np. gyros, shoarma, kebab, tacos. Dzięki swym parametrom sprzęt charakteryzuje się wydajnością i skutecznością w działaniu. Ergonomia, trwałość i bezpieczeństwo podczas użytkowania są kolejnymi jego zaletami. Skorzystaj z oferty oficjalnego sklepu producenta marki Royal Catering i zaopatrz się w profesjonalne wyposażenie gastronomii.



