

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/ostrze-do-krajalnicy-do-miesza-5-mm-p-410.html>



Ostrze do krajalnicy do mięsa - 5 mm

Cena brutto	2 449,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 991,06 zł
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	KL-06
------------------	--------------

Kod producenta	RCAK-5MM
----------------	-----------------

Opis produktu

Ostrze do krajalnicy do mięsa - 5 mm - stal nierdzewna



Napięcie [V]: -

Materiał: **Stal nierdzewna**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **17 x 22 x 16**

Waga [kg]: **7.5**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **28 x 23 x 21**

Waga wysyłki [kg]: **9.5**

Zakres dostawy:

- Ostrze do krajalnicy do mięsa RCAF-5MM
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZE OSTRZE DO KRAJALNICY?

-
- Skuteczność – tnie równomiernie paski o szerokości 5 mm
 - Kompatybilność – do krajalnicy RCFW-110D-PRO marki Royal Catering
 - Łatwa pielęgnacja – ostrze wykonano z bezpiecznej dla żywności i odpornej na korozję stali nierdzewnej
 - Prosta obsługa – można je łatwo wymienić z aktualnie używanym ostrzem krajalnicy RCFW-110D-PRO
 - Wytrzymałość – solidna stalowa konstrukcja wytrzyma duże obciążenia

Ostrze do krajalnicy do mięsa - paski o szerokości 5 mm

Chcesz użyć krajalnicy RCFW-110D-PRO marki Royal Catering (brak w zestawie) do wytwarzania pasków mięsa o szerokości nawet 5 mm? Ostrze do krajalnicy do mięsa RCAF-5MM to właściwy wybór, aby uzyskać dokładnie taką szerokość, jaką chcesz. Można je łatwo wymienić z aktualnie używanym ostrzem i jest gotowe do użycia od samego początku!

Równomiernie pokrój składniki za pomocą ostrza do krajalnicy do mięsa

Rolki tnące z równomiernie rozmieszczonymi ostrzami znajdują się w solidnej stalowej ramie, która jest całkowicie wsunięta w krajalnicę. Tam zespół tnący jest napędzany przez maszynę i w sposób ciągły tnie mięso w paski, które jest podawane do maszyny. Ostrze do krajalnicy do mięsa może ciąć duże ilości surowca w paski o grubości 5 mm. Sprawdzi się niezależnie od tego, czy chcesz pokroić wieprzowinę, kurczaka, czy wołowinę. Mięso powinno być jedynie pozbawione kawałków kości.

Zastosowana stal nierdzewna jest bezpieczna dla żywności i można ją łatwo wyczyścić po użyciu. Jest również niezwykle odporna na korozję i trwała. Dzięki temu ostrze spełnia wszystkie wymagania najwyższych standardów gastronomicznych.



