

Данни, валидни за деня: 04-04-2025 04:02

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/-p-330.html>

Електрически Нож за Дюнер



Цена с вкл. ДДС	339 лв
Цена без ДДС	283 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	УКВ-02
Код на производителя	РСКК-80.1

Описание на продукта

Електрически Нож за Дюнер



Напрежение [V]: **230**

Материал: **неръждаема стомана, пластмаса**

Мощност [W]: **80**

Захранващ кабел [m]: **1,8**

Обороти на ножа [rpm]: **3200**

Диаметър на ножа [mm]: **100**

Дебелина на рязане [mm]: **1-8**

Размери (ДхШхВ) [cm]: **16 x 12,5 x 21**

Тегло [kg]: **1,35**

Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **25 x 19 x 23**

Тегло на пратката [kg]: **1,8**

Комплектът включва:

- Нож за дюнер RCKK-80.1
- Допълнително острие Ø 10cm
- Шестоъгълен ключ
- Острилка

С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШИЯ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ НОЖ ЗА ДЮНЕР?

- Ефективност - диаметър на острието 10 см, мощност 80 W
- Високоскоростно нарязване - скорост 3200 об./мин
- Прецизност - дебелина на рязане 1-8 мм
- Безплатно - включен допълнителен нож (комплекът включва 2 ножа)
- Издръжливост - остриета от неръждаема стомана

Нож за дюнер Royal Catering RCKK-80.1

Представеният електрически нож е кулинарен инструмент, предназначен за приготвяне на ястия като дюнер, шоарма, тако и гирос. Благодарение на мощността от 80 W и скоростта на рязане от 3200 rpm, уредът се характеризира с висока ефективност. С модела RCKK-80.1 можете бързо да нарежете печено месо, например агнешко, телешко или птиче. Ножът за дюнер Royal Catering е продукт, който перфектно изпълнява своята функция.

Електрически нож за дюнер RCKK-80.1 Royal Catering - характеристики

Ергономичността на работа с ножа RCKK-80.1 се дължи на факта, че той е оборудван с 1,8-метров захранващ кабел. В резултат на това оборудването може да бъде свързано към контакт далеч от работната станция и потребителят ще запази свободата на движение. Удобството се осигурява и от контурната дръжка, малките размери и тегло.

Безопасността при използване на ножа за дюнер Royal Catering се дължи на протектора на острието. Този елемент минимизира риска от нараняване по време на рязане.

Регулирането на дебелината на рязане при модел RCKK-80.1 е в диапазона от 1 до 8 mm. Тази функция ви позволява да пригответе парчета месо с правилния размер, който може да зависи например от вида на приготвяното ястие.

Издръжливостта на уреда от Royal Catering се дължи на солидна конструкция и много прецизно изработени елементи. Гладкото, сменяемо острие с диаметър 10 см е изработено от висококачествена неръждаема стомана. Този материал се характеризира с дълъг експлоатационен живот и не е податлив на механични повреди и трайно замърсяване. Това означава, че представеният продукт ще служи много години.

Ножът за дюнер RCKK-80.1 е електрически инструмент за кетъринг, предназначен за рязане на месо, което е съставка на ястия като гирос, шоарма, дюнер, тако. Благодарение на своите параметри, оборудването се характеризира с ефективност и производителност при работа. Ергономичност, издръжливост и безопасност при употреба са другите му предимства. Възползвайте се от офертата на официалния магазин на производителя на марката Royal Catering изберете професионално оборудване за кетъринг.



