

Данни, валидни за деня: 04-04-2025 03:25

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/3-m-p-329.html>

## Електрически Нож за Дюнер - 3 m

Цена с вкл. ДДС	<b>359 лв</b>
Цена без ДДС	<b>299 лв</b>
Наличност	<b>Наличен</b>
Време за доставка	<b>48 часа</b>
Каталожен номер	<b>УКВ-01</b>
Код на производителя	<b>РСКК-80.2</b>

Описание на продукта

## Електрически Нож за Дюнер - 3 m



Напрежение [V]: **230**

Материал: **неръждаема стомана, пластмаса**

Мощност [W]: **80**

Захранващ кабел [m]: **3**

Обороти на ножа [rpm]: **3000**

Диаметър на ножа [mm]: **100**

Дебелина на рязане [mm]: **1-8**

Размери (ДхШхВ) [cm]: **13 x 19 x 18**

Тегло [kg]: **1,25**

Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **24 x 18,5 x 27**

Тегло на пратката [kg]: **1,65**

**Комплектът включва:**

- Нож за дюнер
- Гладко острие
- Назъбено острие

- Острилка
- Отвертка
- Втулка

---

## С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШИЯ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ НОЖ ЗА ДЮНЕР?

- Ефективност - благодарение на мощността от 80 W и скоростта на рязане от 3000 об/мин, можете бързо да нарежете печено месо (60 kg / h)
- Ергономичност на работа - профилирана дръжка и дълъг захранващ кабел осигуряват комфортна работа
- Безопасност - оборудването е снабдено с протектор за острието, минимизиращ риска от нараняване
- Издръжливост - здрава конструкция и сменяемо острие от неръждаема стомана

### Нож за дюнер Royal Catering RCKK-80.2

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 3000 rpm, уредът се характеризира с **висока ефективност**.

С модела RCKK-80.2 можете бързо да нарежете печено месо, като агнешко, телешко или птиче. Ножът за дюнер Royal Catering е продукт, който перфектно изпълнява своята функция.

### Електрически нож за дюнер RCKK-80.2 Royal Catering - характеристики

**Ергономичността** на работа с нож RCKK-80.2 се дължи на факта, че има захранващ кабел с дължина до 3 метра, благодарение на което 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. Острието може да се сваля, което го прави много лесно и безопасно за потребителя да го поддържа чист.

**Регулирането** на дебелината на рязане при модел RCKK-80.2 е в диапазона от 1 до 8 mm. Тази функция ви позволява да пригответе парчета месо с правилния размер, което може да зависи например от вида на приготвяната храна.

**Издръжливостта** на уреда от Royal Catering се дължи на солидна конструкция и много прецизно изработени елементи. Две сменяеми остриета с диаметър 10 cm са изработени 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-80.2 е електрически инструмент за кетъринг, предназначен за рязане на месо, което е съставка на ястия като гирос, шоарма, дюнер, такос. 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 - вземете професионално оборудване за кетъринг.



