

Urządzenia do zmiękczenia i rozbijania mięsa na kotlety

Urządzenia do rozbijania mięsa INOXXI umożliwiają przygotowanie wielu porcji mięsa na kotlety i steki w bardzo krótkim czasie. Najczęściej stosowane do steków, kotletów (np. z wołowiny, schabu, karkówki), idealne do przygotowania mięsa do opiekania na grillu. Skracają czas pracy i czas obróbki termicznej, oszczędzając nawet 40% energii lub gazu. Zmiękczone kotlety są soczyste i łatwe do spożycia. Mięso na kotlety można przygotować nawet 5 razy szybciej niż tradycyjną metodą, a w dodatku 20 razy ciszej.



Kotleciarka INOXXI T404



Kotleciarka INOXXI T707



Kotleciarka INOXXI T707 ALU ROT

Model	Kotleciarka INOXXI T404	Kotleciarka INOXXI T707	Kotleciarka INOXXI T707 ALU ROT
Wykonanie	Obudowa z odlewem z aluminium/magnezu, zestaw nacinający z wysokogatunkowej stali		
Wydajność/ Charakterystyka	Urządzenie z napędem ręcznym do niewielkich obciążeń (np. w sklepach)	Wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej	Wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej Większa gardziel wsadowa z aluminium
Moduł nacinający	2 komplety stalowych ostrzy po 44 tarcze w każdym		
Wielkość gardzieli wsadowej	20 mm x 140 mm	20 mm x 180 mm	30 mm x 160 mm
Wymiary zewn. (szer. x dł. x wys.)	330 x 270 x 280 mm	450 x 200 x 430 mm	450 x 200 x 510 mm
Waga bez opakowania	bd.	23 kg	23 kg
Poziom hałasu	—	<70 dB	
Moc	—	400 W	
Zasilanie	—	1-faz./230 V/50 Hz	
Klasa ochrony	—	IP 55	
Dostępne opcje	Ostrony zestawu nacinającego dostępne jako opcja, uchwyt mocujący urządzenie do blatu znajduje się w zestawie	Zespół do cięcia w paski o szer. 4, 6, 8 i 12 mm plakat zachęcający konsumentów do zakupu zmiękczonego mięsa	