



śmiga w kuchni



# KOTLECIARKI

Nowoczesne urządzenia do obróbki mięsa

Za pomocą kotleciarki, mięso na kotlety można przygotować nawet 5 razy szybciej, 20 razy ciszej i bardziej ekonomicznie niż tradycyjną metodą.



## **Jak rozbija się mięso za pomocą kotleciarki?**

*Proces obróbki rozpoczyna się od pokrojenia surowca na porcje. Przygotowane kotlety umieszcza się pojedynczo w gardzieli wsadowej. Spiralnie pracujące walce z nożami nacinają produkt w czasie niewiele dłuższym niż jedna sekunda. Zwiększenie stopnia rozbicia reguluje się poprzez ponowne umieszczenie porcji surowca w urządzeniu.*



## **Oszczędność czasu i pieniędzy**

Urządzenia do rozbijania mięsa INOXXI umożliwiają przygotowanie wielu porcji mięsa na kotlety i steki w bardzo krótkim czasie. Skracają zarówno czas pracy personelu jak i czas obróbki termicznej, oszczędzając nawet 40% energii lub gazu.

## **Lepsze walory smakowe mięsa**

Kotleciarki INOXXI z łatwością nacinają i zmiękczejają porcje mięsa, a krótszy czas obróbki termicznej sprawia, że zachowuje ono smak i soczystość. Dzięki poprzecinaniu włókien w strukturze mięśnia, walory smakowe mięsa podnoszą się, a kotlet jest soczysty i łatwy do spożycia.

## **Bez hałasu**

Kotleciarka eliminuje typowe uciążliwości związane z procesem rozbijania mięsa - przede wszystkim hałas oraz nieporządek. Praca z użyciem urządzeń INOXXI nie emituje dokuczliwych dźwięków. Docenią to pracownicy i goście restauracji, szczególnie wtedy, gdy kuchnia usytuowana jest w pensjonacie lub hotelu. Kotleciarką można rozbijać mięso nawet 20 razy ciszej.



Urządzenie T707 można wyposażyć dodatkowo w zespół do cięcia w paski o szerokościach 4, 6, 8 i 12 mm. Opcja ta umożliwia cięcie produktów surowych oraz gotowanych takich jak mięso, wędliny, warzywa i sery. W zestawie poza walcami do cięcia znajdują się także specjalne grzebienie prowadzące produkt oraz stelaż.



## **T 707** **cicho i szybko**

- wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- wentylowany silnik o mocy 400 W z zabezpieczeniem przeciwprzeprzaniu
- dwa komplety stalowych ostrzy po 44 tarcze w każdym nacinają i zmiękczają nawet najtwardsze mięso
- obudowa z anodowanego aluminium o stopniu ochrony IP55
- duża gardziel - możliwość obróbki porcji o grubości do 20 mm i szerokości do 180 mm



## **Czysto i higienicznie**

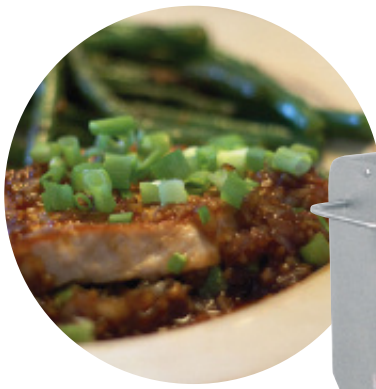
- bez zabrudzeń, jakie zwykle towarzyszą czynności rozbijania mięsa
- łatwo dostępne elementy które wymagają stałego czyszczenia
- zaokrąglone krawędzie obudowy i gardzieli wsadowej
- prosty demontaż zespołu nacinającego (tylko 5 elementów)



## **T 707 ALU ROT** **z biegiem** **wstecznym**

- wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- wentylowany silnik o mocy 400 W
- dwa komplety stalowych ostrzy po 44 tarcze w każdym nacinają i zmiękczają nawet najtwardsze mięso
- aluminiowa gardziel wsadowa o rozmiarze 30 mm x 160 mm do pracy z dużymi porcjami surowca
- obudowa z anodowanego aluminium o stopniu ochrony IP55
- bieg wsteczny





## T 112 najwięcej kotletów

- do bardzo dużych obciążeń
- w całości ze stali nierdzewnej
- wentylowany silnik o mocy 600 W
- dwa rzędy stalowych ostrzy (po 56 tarcz w każdym) zamieniają nawet najtwardsze mięso w pełnowartościowy surowiec



- duża gardziel pozwala na obróbkę porcji o grubości do 20/40 mm i szerokości do 225 mm
- bieg wsteczny



## T 404 najciszej

- z napędem ręcznym
- dwa rzędy stalowych ostrzy po 44 tarcze w każdym
- możliwość obróbki dużych i grubych porcji surowca

- prosty demontaż i czyszczenie: tylko 4 elementy zestawu nacinającego
- w wyposażeniu uchwyt mocujący do blatu

### Bezpieczna praca

- zabezpieczenia elektryczne i mechaniczne zatrzymują zespół nacinający przy próbie demontażu obudowy uruchomionego urządzenia
- zanik napięcia i jego ponowne przywrócenie nie powoduje samoczynnego uruchomienia napędu
- opcja biegu wstecznego odwraca kierunek pracy noży ułatwiając usunięcie zablokowanego produktu



*Model T 404 można dodatkowo wyposażyć w osłony zespołu nacinającego wykonane z tworzywa sztucznego. Opcja ta zwiększa swobodę obsługi. Montaż i czyszczenie są bardzo proste.*



## Nie tylko dla gastronomii

Urządzenia do rozbijania mięsa na kotlety przeznaczone są do wydajnej pracy w gastronomii. Zakres zastosowań obejmuje również wyspecjalizowane placówki handlowe, w których sprzedaż surowego mięsa stanowi istotną część generowanych obrotów. Zaoferowanie klientom rozbitego już mięsa podnosi standard obsługi. Surowiec poddany obróbce w kotleciarce sprawia wrażenie produktu o wyższych walorach smakowych, po który klienci chętniej sięgną przy ponownych zakupach.

## Więcej funkcji dzięki wyposażeniu dodatkowemu:

Zespoły tnące na paski o szer. 4, 6, 8 i 12 mm dostępne są jako wyposażenie dodatkowe do urządzeń T404, T707 i T707 ALU ROT. Można nimi ciąć produkty surowe oraz gotowane, mięso, wędliny, warzywa i sery. Dodatkowy zestaw tnący zawiera walce do cięcia, specjalne grzebienie prowadzące produkt oraz stelaż.

Do modelu T112 dostępne są zespoły tnące na paski o szer. 4 i 8 mm.

Dostępne opcjonalnie osłony zespołu nacinającego do modelu T404 (wykonane z tworzywa sztucznego) zwiększają swobodę obsługi. Można je szybko zamocować lub zdemontować i łatwo wyczyścić.

Pracuj ciszej i kilkakrotnie szybciej.  
Zaoszczędź 40% zużywanej energii!



|  | <b>T404</b>      | <b>T707</b>     | <b>T707ALUROT</b> | <b>T112</b>     |
|--|------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Wymiary urządzenia w mm:<br>długość x szerokość x wysokość | 330 x 270 x 280  | 450 x 200 x 430 | 450 x 200 x 510   | 600 x 280 x 540 |
| Wymiary gardzieli w mm:<br>długość x szerokość             | Nd               | 180 x 20        | 160 x 30          | 225 x 20/40     |
| Waga w kg  | 11               | 23              |                   |                 |
| Zakres temperatur roboczych                                | od +5°C do +40°C |                 |                   |                 |
| Klasa IP   | Nd               | 55              |                   |                 |
| <b>Silnik</b>  |                  |                 |                   |                 |
| Moc [W]  | Nd               | 400             |                   | 600             |
| Napięcie [V]   | Nd               | 230             |                   |                 |
| Częstotliwość [Hz]   | Nd               | 50              |                   |                 |
| Ilość faz  | Nd               | 1               |                   |                 |

## NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA DO OBRÓBKI ŻYWNOCÍ DLA PROFESJONALISTÓW



Inoxxi to profesjonalna obróbka żywności dostosowana do tempa życia i wysokich wymagań jakościowych konsumentów XXI w. To nowoczesne rozwiązania dla gastronomii, handlu i przemysłu spożywczego, które pozwalają profesjonalistom pracować szybko, wydajnie i na wysokim poziomie.  
[www.inoxxi.eu](http://www.inoxxi.eu), [www.inoxxi.pl](http://www.inoxxi.pl)

**UNISCALE**

Dystrybucja w Polsce: Uniscale Sp. z o.o., ul. Oplótek 29, 01-940 Warszawa, tel. (0 22) 569 52 50, faks (0 22) 569 52 51, [www.uniscale.pl](http://www.uniscale.pl)