

Kotleciarka elektryczna, HENDI, 230V/350W, 514x224x430mm HENDI 975305

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975305

Cechy produktu

Długość (mm): 514
Szerokość (mm): 224
Wysokość (mm): 430
Waga netto (kg): 17.89
Moc wejściowa (W): 350
Napięcie (V): 230

Kotleciarka elektryczna 160x30mm, 350W, 230V, 75 obr./min, 514x224x430mm, stal nierdzewna Hendi 975305

Profesjonalna kotleciarka gastronomiczna przeznaczona do intensywnej pracy w restauracjach, stołówkach, cateringach i zakładach przetwórstwa mięsa. Urządzenie umożliwia szybkie i równomierne zmiękczanie mięsa bez uszkadzania jego struktury, zwiększając wydajność produkcji i poprawiając jakość potraw.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Wydajność do **800 kotletów na godzinę**
- Podwójny zespół noży z prędkością **75 obr./min**
- Maks. porcja mięsa: **160 mm szerokości / 30 mm grubości**
- Solidna konstrukcja ze **stali nierdzewnej**
- Najlepsze efekty przy mięsie schłodzonym
- Zabezpieczenie przeciążeniowe + mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 antypoślizgowe gumowe nóżki stabilizujące

Technologia i konstrukcja

Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej zapewnia wysoką odporność na korozję oraz łatwość utrzymania higieny zgodnie z wymogami HACCP. Mechanizm zmiękczający oparty jest na precyzyjnych nożach rolkowych, które nacinają włókna mięsa, zwiększając jego kruchość bez utraty soków.

Napęd stanowi silnik o mocy 350 W pracujący przy napięciu 230 V (50 Hz). Wbudowany system wentylacji chroni jednostkę napędową przed przegrzaniem podczas pracy ciągłej.

Urządzenie wyposażono w wyłącznik przeciążeniowy oraz system zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem przy otwartej pokrywie.

Zastosowanie w gastronomii

Idealne rozwiązanie dla:

- restauracji serwujących schabowe, steki i eskalopki,
- zakładów przetwórstwa mięsa,
- stołówek i cateringu zbiorowego,
- sklepów mięsnych.

Możliwość zastosowania opcjonalnych rolek (sprzedawanych osobno) do drobiu lub shoarmy zwiększa zakres zastosowań urządzenia.

Dane techniczne

Model	97605
Zasilanie	230 V / 50 Hz
Moc	350 W
Prędkość noży	75 obr./min
Maks. szerokość mięsa	90 mm
Maks. grubość mięsa	30 mm
Wydajność	do 800 kotletów/h

Materiał obudowy	Metal
Wymiary	324 x 430 mm
Waga netto	7,89 kg
Waga brutto	7,67 kg
EAN	4369975305

Bezpieczeństwo i zgodność

Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw: 2006/42/EC, 2014/30/EU oraz norm EN 60204-1:2018 i EN IEC 55014 (zgodnie z deklaracją zgodności producenta).

Numer artykułu: 975305