



Kotłeciarka ręczna INOXXI T404 Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI T404

Cechy produktu

Długość (mm): 330

Szerokość (mm): 270

Wysokość (mm): 280

Gardziel wsadowa (mm): 20x140

- Kotłeciarka o napędzie ręcznym
- Dwa komplety stalowych ostrzy
- Z łatwością nacina i zmiękcza mięso

Kotłeciarka ręczna Inoxxi T404 Uniscale

Napędzane ręcznie dwa komplety stalowych ostrzy (po 44 tarcze w każdym) z łatwością natną i zmiękczą nawet najtwardsze mięso, czyniąc z niego pełnowartościowy surowiec. Swobodny dostęp do urządzenia pozwala na pracę z dużymi i grubymi porcjami surowca. Prosty demontaż i czyszczenie. Tylko 4 elementy zestawu nacinającego. Obudowa z aluminium/magnezu, zestaw nacinający z wysokogatunkowej stali.

Produkt dedykowany do:

- małych sklepów, gastronomii, średnich sklepów

Dlaczego warto mieć kotłeciarkę?

- Klienci wracają do sklepu po profesjonalnie przygotowane kotlety (zwiększenie obrotów)
- Można zaoferować klientom ciekawe produkty sezonowe
- Urządzenia do rozbijania mięsa INOXXI umożliwiają przygotowanie wielu porcji mięsa na kotlety i steki w bardzo krótkim czasie. Skracają czas obróbki mechanicznej i termicznej, oszczędzając nawet 40% energii lub gazu.
- Kotłeciarka eliminuje typowe uciążliwości związane z procesem rozbijania mięsa – przede wszystkim hałas oraz nieporządek. Kotłeciarką INOXXI można rozbijać mięso na kotlety szybciej i ciszej niż tradycyjną metodą. To idealne rozwiązanie dla sklepów, restauracji (np. w hotelach i pensjonatach) oraz placówek żywienia zbiorowego – np. kuchni szkolnych.

Informacje

- 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
 - Wielkość gardzieli wsadowej: 20mmx140mm