



Kotłeciarka elektryczna INOXXI T707 Uniscale

Producent: Uniscale

Nr referencyjny: INOXXI T707

Cechy produktu

Długość (mm): 450

Szerokość (mm): 200

Wysokość (mm): 430

Moc: 400 W (230V/1~/50Hz)

Gardziel wsadowa (mm): 20x180

- Kotłeciarka o napędzie elektrycznym
- Dwa komplety stalowych ostrzy
- Duża gardziel wsadowa

Kotłeciarka elektryczna Inoxxi T707 Uniscale

To wytrzymałe, przeznaczone do pracy ciągłej urządzenie napędzane jest wentylowanym silnikiem o mocy 400 W. Dwa komplety ostrzy (po 44 tarcze w każdym) z łatwością natną i zmiękczą nawet najtwardsze mięso, czyniąc z niego pełnowartościowy surowiec. Duża gardziel pozwala na obróbkę porcji o grubości do 20 mm i szerokości do 180 mm. Obudowa z aluminium, zestaw nacinający z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Przezroczysta obudowa noży daje dokładny podgląd w jaki sposób mięso jest obrabiane. Dzięki temu widać również czy urządzenie jest czyste.

Produkt dedykowany do:

- dużych sklepów, gastronomii, średnich sklepów

Opcja (zapytaj sprzedawcę)

Urządzenie można wyposażyć w dodatkowe komplety noży do cięcia w paski o ustalonej szerokości. W ten sposób można kroić mięso na gulasze, flaki, wędliny oraz gotowane lub miękkie warzywa, sery. Osobne urządzenia dla pasków o różnych szerokościach: 4, 6, 8, 12 mm

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

- 2 komplety stalowych ostrzy po 44 tarcze z ostrzami w każdym
- Wielkość gardzieli wsadowej: 20x180 mm