



Kotłeciarka ręczna KR200 Spomasz Nakło / 4Masz

Producent: 4Masz

Nr referencyjny: GAS-09-003-001

Cechy produktu

Długość (mm): 31

Szerokość (mm): 36

Wymiary (mm): 31x36x61

Wysokość (mm): 61

Waga (kg): 30

Jeśli chcesz uzyskać równomierne porcje kotletów po każdym rozbiciu za każdym razem, to jest to sprzęt dla Ciebie! Ręczna maszynka do rozbijania mięsa została przystosowana do każdego rodzaju produktu. Sprzęt ma kompaktowe, niewielkie wymiary. Pozwala to z powodzeniem używać do w praktycznie każdej kuchni, również tej o małych gabarytach o niewielkiej ilości miejsca do pracy. Urządzenie wykonano ze stali kwasoodpornej, co znacznie zwiększa jego trwałość. Do zestawu dołączone są cztery deski robocze, które są przystosowane do mycia w zmywarkach gastronomicznych.

Kotłeciarka ręczna KR200 to niezastąpione narzędzie w każdej kuchni, które umożliwia łatwe i skuteczne rozbicie produktów, zachowując przy tym równomierne porcje. Dzięki tej kotłeciarence, przygotowanie dań staje się szybsze i bardziej efektywne, co pozwala oszczędzić czas i wysiłek. Jej wyjątkowe cechy sprawiają, że idealnie sprawdza się nie tylko w profesjonalnych kuchniach, ale także w użytku domowym.

Zalety kotłeciarki :

- Łatwość utrzymania czystości zapewniająca higienę pracy i wygodę użytkownika.
- Wysuwana deska robocza ułatwiająca operacje rozdrabniania produktów, co gwarantuje precyzję i komfort podczas pracy.
- Kompaktowy rozmiar urządzenia doskonale sprawdza się nawet w małych kuchniach, umożliwiając oszczędność miejsca i wygodę użytkownika.