

Steker Ma-Ga S20

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: S20

Cechy produktu

Wymiary: 650 × 244 × 440 mm
Waga: 25 kg
Moc: 750 W
Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza
Stopień ochrony: IP33
Poziom hałasu (dB): ≤ 75
Rozstaw nóżek (mm): 377 × 244
Kod producenta: S20-5900-0A-0

MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

Steker Ma-Ga S20 – profesjonalne urządzenie do nacinania i zmiękczania mięsa

Steker **Ma-Ga S20** to profesjonalne urządzenie do **nacinania, rozciągania i zmiękczania mięsa**, zaprojektowane z myślą o intensywnej pracy w gastronomii, cateringu, sklepach oraz zakładach przetwórstwa żywności. Model ten sprawdza się przy przygotowywaniu mięsa do kotletów, bitek, rolad, filetów oraz porcji przeznaczonych do dalszej obróbki termicznej.

Urządzenie łączy **wysoką wydajność**, **pracę ciągłą** oraz konstrukcję przygotowaną z dużą dbałością o bezpieczeństwo i łatwość czyszczenia. Dzięki modułowej budowie steker S20 może stanowić element większego zestawu do profesjonalnej obróbki mięsa.

Moc

750 W

Praca ciągła

Tak

Maks. grubość mięsa

ok. 30 mm

Obroty wałków

150 obr./min

Dlaczego warto wybrać steker S20?

- **Profesjonalne nacinanie i zmiękczanie mięsa –** poprawia strukturę mięsa i ułatwia dalszą obróbkę.
- **Praca ciągła –** urządzenie przygotowane do intensywnego użytkowania.
- **Modułowa konstrukcja –** możliwość współpracy z modułami wilków serii WM oraz kotleciarki KM20.
- **Łatwy demontaż modułu –** obudowę i zestaw wałków można rozebrać bezproblemowo do czyszczenia.
- **Bezpieczna praca –** wysokie położenie otworu wlotowego ogranicza ryzyko kontaktu z obracającymi się nożami.
- **Łatwe utrzymanie higieny –** regularne kształty obudowy i odpowiednie wykończenie ułatwiają codzienne czyszczenie.

Dla kogo?

- restauracje i kuchnie profesjonalne,
- punkty zbiorowego żywienia,
- firmy cateringowe,
- sklepy mięsne i spożywcze,
- zakłady przetwórstwa żywności.

Dane techniczne

Model

S20

Indeks

S20-5900-0A-0

Zasilanie

230 V / 50 Hz / 1 faza

Praca ciągła

Tak

Przełożenie napędu

Przekładnia ślimakowa

Linia produktu

Profesjonalna

Wymiary gabarytowe

650 × 244 × 440 mm

Rozstaw nóżek

377 × 244 mm

Obroty wałków nacinających

150 obr./min

Maks. grubość stekowanego mięsa

ok. 30 mm

Stopień ochrony

IP33

Poziom hałasu ≤ 75 dB
Moc 750 W
Waga urządzenia 25 kg
Rodzaj Maszyny
EAN 5905235313695

Ważne informacje użytkowe

- Nie używać urządzenia do nacinania zmrożonego mięsa.
- Nie używać do mięsa z kością ani do kruszenia samych kości.
- Elementy mające kontakt z żywnością należy myć codziennie i po myciu osuszyć.
- Nie wolno myć całej maszyny strumieniem wody.

Przyspiesz przygotowanie mięsa i uzyskaj bardziej jednolitą strukturę porcji

Wybierz steker S20, jeśli potrzebujesz wydajnego urządzenia do profesjonalnego nacinania i zmiękczania mięsa w codziennej pracy.