



## Steker Ma-Ga S20

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: S20

### Cechy produktu

Stopień ochrony: IP33

Wymiary: 650 × 244 × 440 mm

Moc: 750 W

Waga: 25 kg

Zasilanie: 230 V / 50 Hz / 1 faza

Rozstaw nóżek (mm): 377 × 244

Poziom hałasu (dB): ≤ 75

Kod producenta: S20-5900-0A-0

### MASZYNY DO PRZETWARZANIA MIĘSA

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

Steker **Ma-Ga S20** to profesjonalne urządzenie do **nacinania, rozciągania i zmiękczenia 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 zmięczanie 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 hałas**

≤ 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 zmiękczenia mięsa w codziennej pracy.