



Kotłeciarka do mięsa (Steker) KM27/TC12 Ma-Ga

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: KM27-TC12

Cechy produktu

Zasilanie: 230V

- Kotłeciarka do zmiękczenia i nacinania mięsa
- Urządzenie o dużej wydajności
- Łatwa i szybka wymiana modułu

Kotłeciarka do mięsa (Steker) KM27/TC12 Ma-Ga

Kotłeciarka do mięsa (Steker) KM27/TC12 Ma-Ga to wysokowydajne urządzenie do zmiękczenia i nacinania masy włóknistej mięsa. Producent wyposażył ją w zespół specjalnie ukształtowanych nożyków ze stali nierdzewnej, które gwarantują precyzyjne nacinanie mięsa. Spiralne rozlokowanie ostrzy na wałkach obrotowych umożliwia uzyskanie maksymalnego efektu rozciągania mięsa. Kotłeciarka idealnie nadaje się do przygotowania mięsa pieczeniowego, smażonego do krótkiego podsmażania, grillowania, marynowania i pakowania próżniowego. Najczęściej znajduje zastosowanie w marketach, sklepach mięsnych, zakładach przetwórstwa mięsnego, w gastronomii, restauracjach, zakładach gastronomicznych i cateringu. Cechuje ją wysoka jakość przetwarzania mięsa, łatwa i szybka wymiana modułu, cicha przekładnia olejowa oraz tania eksploatacja. Urządzenie jest wyjątkowo niezawodne i zapewnia wysoki komfort obsługi i bezpieczeństwa pracy. Podwyższająca podstawa pod napęd zwiększa komfort pracy. Kotłeciarka jest zasilana jednofazowo prądem 230 V.