



Kotłeciarka do mięsa KM20 Ma-Ga

Producent: Ma-Ga

Nr referencyjny: KM20

Cechy produktu

Wymiary (mm): 650x244x440

Moc (W): 750

Zasilanie: 230V

Rozstaw nóżek (mm): 377x244

- Kotłeciarka do rozgniatacia i zmiękczenia plastrów mięsa
- Segmenty ugniatające ze stali nierdzewnej
- Urządzenie o dużej wydajności

Kotłeciarka tania Ma-Ga KM20

Niektórzy z klientów restauracji zastanawiają się, jak to się dzieje, że podawane w niej kotlety są tak smaczne. Sekret kucharzy jest prosty – jest nim urządzenie, dzięki któremu można w łatwy sposób rozgniatać i zmiękczać plastry mięsa. Nie jest tutaj ważne, jakiego rodzaju mięso będzie obrabiane przez sprzęt marki Ma-Ga. W każdym przypadku z łatwością przygotuje je na prawdziwie polskie, pyszne kotlety. W związku z tym, że jest to maszyna do zastosowań profesjonalnych, cechuje się ona dużą wydajnością użytkową. W praktyce oznacza to, że jest w stanie skutecznie przygotować mięso na kotlety już w pierwszym cyklu jego rozgniatacia. Właśnie dlatego doskonale sprawdzi się w różnego rodzaju zakładach gastronomicznych – w cateringu, sklepach mięsnych, restauracjach, marketach, a nawet w zakładach przetwórstwa mięsnego.

Maszyna wyposażona jest w segmenty ugniatające, które zostały wykonane ze stali nierdzewnej. Są one specjalnie ukształtowane tak, by ułatwić pracę z produktem. Otwór wlotowy pozwala pracować z dużymi i grubymi porcjami mięsa – o wielkości nawet do 25 cm. Sprzęt jest łatwy w demontażu i czyszczeniu. Również wymiana modułu nie nastręcza problemów. Urządzenie jest tanie w eksploatacji. Zawdzięcza to między innymi wysokiej niezawodności. Zapewnia też duży stopień bezpieczeństwa obsługującym pracownikom. Przy odpowiednim ustawieniu jest też bardzo komfortowa w użytkowaniu.