

KOTLECIARKA

Model: PRIMAX-1

PRIMAX GASTRO



DANE TECHNICZNE

Zasilanie	400V
Moc kW	1,1
Wymiary tacki /mm/	350 x 350
Płynna regulacja grubości /mm/	0,4 - 35
Wymiary (szer. x głęb. x wys.) /mm/	450 x 700 x 540
Waga	95 kg

Kotleciarka to urządzenie służące do rozgniatacia kawałków mięsa na plastry o jednakowej grubości; przyspiesza i ułatwia rozbijania mięsa.

Możliwość płynnej regulacji grubości zgniatanego mięsa w zakresie 0,4 do 35 mm gwarantuje nieograniczone możliwości stosowania do produkcji różnych potraw. Idealnie sprawdza się podczas przygotowania mięs w gastronomii i sklepach.

ZALETY PRODUKTU:

Rozgniata: kotlety, zrazy, sznycle, rolady, steki

- około 600 kawałków mięsa w ciągu godziny;
- mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe;
- schabowe, zawijańce, zrazy wieprzowe zawijane, steki, sznycle, kotlet de volaille, befszytk, bitki wołowe i inne